

仕様書

1. 本施設

所在地	〒340-0001 埼玉県草加市柿木町1213番地1
施設名	社会福祉法人 草加市社会福祉事業団 生活介護事業所そよかぜの森

2. 業務責任者

- (1) 受託者は、食事サービス提供業務の遂行及び従業員の指導監督を行う本施設における業務責任者を委託者に通知する。
- (2) 受託者は、受託者の人事政策その他業務上の必要に応じ、その判断により業務責任者を変更することができる。この場合において、受託者は、該当変更について委託者に通知するとともに、食事サービス提供業務の遂行に支障がないよう必要な措置を講じる。

3. 従業者

- (1) 従業員の員数、勤務時間、資格、経験については、食事サービス提供業務を提供するために必要な基準を充足していることを前提として、受託者の裁量によるものとする。
- (2) 受託者は、本施設内で勤務する従業者につき、氏名、住所、生年月日並びに食事サービス提供業務に関連する資格の有無及び内容を記載した従業者名簿を作成しなければならない。
- (3) 受託者は、前項の従業者名簿を、従業者全員の健康診断書及び従業者名簿に記載された有資格者がある場合にはその資格を証する書面の写しとともに本施設内に備え置くものとする。

4. 従業者の健康管理

- (1) 受託者は、従業者の健康管理に留意するとともに、従業者に対し年1回定期的に健康診断を実施して従業者に受診させ、あらかじめ当該従業者の同意を取得した上で、その結果を委託者に報告する。また、配属した従業者は毎年インフルエンザの予防接種を受ける。
- (2) 受託者は、従業者に対し、検便を5月～10月は月2回、それ以外の時期は月に1回実施して受検させ、あらかじめ当該従業者の同意を取得した上で、その結果を委託者に報告する。
- (3) 受託者は、従業者が次に該当するときは、食事サービス提供業務（調理作業を含むがこれに限られない）に従事させてはならない。従業者の同居者につき①号または②号に該当する者がいる従業者も同様とする。
 - ① 赤痢（疫痢を含む）、腸チフス、パラチフス、コレラ等「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」（平成10年法律第114号）による第1類感染症から第3類感染症までの感染症
 - ② 同法による感染症の保菌者
 - ③ 化膿性創傷、伝染性皮膚疾患

5. 従業者教育

受託者は、受託者の従業者に対し、定期的に、栄養管理技術、調理技術及び衛生管理等の教育又は訓練を実施する。

6. 従業員の服装及び規律

受託者は、受託者の従業員に次に掲げる事項を遵守させる。

- (1) 食事サービス提供業務を遂行するにあたり、同業務に従事する委託者の職員その他委託者の職員等と協調し、良好な業務遂行環境を確保する。
- (2) 委託者の業務を阻害するおそれのある行為を行わない。
- (3) 業務中に定められた衣服類を着用し、衛生的で清潔な状態を保持するように努める。
- (4) 作業にあたっては、常に身体、特に頭髮、手指及び爪等の清潔保持に努め、作業の前後には必ず手指の洗浄及び消毒を実施する。
- (5) 作業上必要がある場合には、必ずマスク、衛生手袋を着用する。
- (6) 業務中における便所の使用は、必ず専用便所を使用し、その際には、履物についても食事サービス施設内外の区分を明確にする。
- (7) 作業中には、本施設内に食事サービス提供業務遂行に関係ないものを入れないとともに、従業員が当該業務を遂行する上で必要のない物を持ち込まない。
- (8) 所定場所以外での飲食、喫煙を行わないこと、本施設内で飲酒をしないことなど本施設の管理上必要な委託者の指示に従う。

7. 盛付け及び配膳・下膳

- (1) 受託者は喫食者ごとの盛付けを厨房にて行い、食事は配膳車を用い指定された場所に運搬し委託者に引渡すものとする。

食 種	指定引渡し場所
利用者食	各フロア及び配膳カウンター
職員食	各フロア及び配膳カウンター

- (2) 利用者食の食事の注文締切時間から下膳時間は、下記の通りとする。

区 分	食事注文締切時間	配 膳	食 事 時 間 帯	下 膳
昼 食	前日 16 : 00 迄	11 : 00 から	11 : 00~13 : 15	13 : 15 以降

食事注文締切後の注文により、受託者が特に食事を提供した場合、当該提供された食事については、その種別に従い、一日の請求数に加算する。

- (3) 配膳等にあたっては、以下の事項に留意する。

- ① 料理の味や温度を損なわないよう短時間で配膳するように努める。
- ② 配膳は指定された場所に運搬し、職員等に確実に引き渡す。
- ③ 下膳は食器等の数量を確認のうえ、指定された場所から行う。

8. 食器洗浄・消毒作業

受託者は、調理室のシンク等にて下膳した食器類を食器ごとに浸漬し、十分に洗浄及び消毒のうえ、次の使用時まで清潔に保管する。

9. 衛生管理作業

受託者は、本施設その他食事サービス提供業務の用に供する施設及び設備等(冷凍庫、冷蔵庫、食料庫などを含むがこれに限られない)の衛生状態を保持するために必要な基準及び作業手順を定め、当該基準等に従い、定期的に清掃、消毒のために必要な措置を講じる。

10. 検食及び保存食

- (1) 検食は、委託者の指示に従い提供する。
- (2) 保存食は、毎食ごとに確保するものとし、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グラム程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、摂氏零下20度以下で2週間保存する。

11. 入所者等の個人情報の取扱い

受託者は、委託者の指示に基づき入所者等の個人情報の取扱いに関して、次に事項を遵守する。

- (1) 入所者等の個人情報の安全管理に係る委託者の指示、監督に従う。
- (2) 入所者等の個人情報につき、食事サービス提供業務を遂行するために必要な範囲で取扱うこと。
- (3) 入所者等の保健医療に係る個人情報は、要配慮個人情報に該当する場合があります、その利用目的を超えた取扱い、漏洩、滅失などがなされないよう善良なる管理者の注意をもって厳重な管理をなすものとし、受託者は食事箋等の授受・管理・保管について委託者が定めた場所・手順等に従うこと。
- (4) 入所者等の個人情報（個人情報が記載されまたは記録された媒体を含む）の取扱いは、食事サービス提供業務を遂行するため直接または間接に必要な者に限定する。また、漏洩、改ざん、滅失等の事故を防止するため、受託者の栄養管理システム（入所者台帳データ等）の操作においてはその取扱者を限定し、IDとパスワードによる技術的アクセス制限の措置をとる。
- (5) 入所者等の個人情報につき、個人情報の保護に関する法律第23条により許容される場合を除き、第三者に対して提供しない。また、入所者等の個人情報が記載されまたは記録された媒体を第三者が利用できる状態に置かない。
- (6) 受託者は、法令等の定めに従う場合を除き、委託者の指示に従い、入所者等の個人情報を記載しまたは記録する。また、これらが記載されもしくは記録されている媒体を廃棄するときは、当該媒体に含まれた個人情報について匿名化その他個人情報の再現ができない状態にしてこれを行う。
- (7) 受託者は、従業員に対し、在職中及び退職後においても、食事サービス提供業務遂行の過程において取り扱った入所者等の個人情報について、食事サービス提供業務以外の目的で取り扱うこと、第三者に提供しまたは開示もしくは漏洩しないことを義務づける。また、個人情報の取扱いに関し、必要な教育または訓練を実施する。

12. 報告義務

- (1) 委託者は、本契約第9条に定めるところに従い、同条の定める範囲で、受託者に対して、報告を求めることができる。また、食事サービス提供業務の本契約に従った円滑な遂行に支障が生じるおそれが明らかであるときには、受託者に対して改善を求めることができる。
- (2) 前項の報告または改善の求めは、受託者の業務責任者に対して行うものとし、受託者の業務責任者は改善等の状況を委託者の業務責任者に報告する。

13. その他

- (1) 受託者は本契約に定める食事サービス提供業務の各作業に必要な各種帳票類の作成・保管等を行い、委託者の受ける関係官庁の調査等に協力する。
- (2) 本仕様書に記載されていない事項については、委託者・受託者誠意をもって協議し決定する。