

調理業務委託仕様書

1 履行場所

神戸市西区曙町1070

社会福祉法人兵庫県社会福祉事業団総合リハビリテーションセンター5施設

(定員)

救護施設	のぞみの家(主となる厨房)	100 人
障害者支援施設	自立生活訓練センター(主となる厨房)	135 人
肢体不自由児療護施設	おおぞらのいえ	24 人
多機能事業所	あけぼのの家	55 人
施設内保育室	保育室	40 人

2 履行期間

令和 7年 10月 1日～令和 8年 9月 30日

ただし、期間満了の6ヶ月前に双方から意思表示がなければ、同じ条件で4回を限度に更新することができる。

3 基本事項

- (1)業務の範囲 のぞみの家と自立生活訓練センターの厨房を主に使用して調理し、各施設へ運搬・提供すること。
仕様書及び別記2「業務負担区分」のとおり
- (2)経費の負担等 別記3「経費負担区分」のとおり
- (3)委託料算定 委託費の1食単価と平均食数(過去3年間)より年額を算出する。
別途覚書のとおり
- (4)従業員 障害者、高齢者、学童児、乳幼児等の特性を理解し、食事サービスを適切に対応できる人員を配置すること。
別記4「従業員」のとおり
- (5)その他 HACCPの概念に基づく適切な衛生管理を行うこと。
代行保証が確保されていること。
緊急時対応マニュアルを提出すること。
食材料については衛生的に取り扱い、無駄のないように使用すること。
当日の申込や取り消しについても適切に対応すること。
- (6)個人情報特記事項 別記5のとおり
- (7)給食施設の貸与 別記6のとおり
- (8)参考資料 参考1～参考2のとおり

4 献立表作成及び関係書類

- (1)栄養管理全般についての最終責任は、兵庫県社会福祉事業団総合リハビリテーションセンター(以下、「甲」という。)が負う。
- (2)栄養目標及び食品構成に基づく施設内食事摂取基準と食品群別荷重平均成分表は甲が作成する。
- (3)利用者一般食、特別食の献立は、甲が作成する。
- (4)甲は、下記の給食関係帳簿の作成及びその作成にかかる作業、その管理を行う。
- ① 食事箋
 - ② 食事伝票(食数集計表)
 - ③ 食事摂取基準
 - ④ 栄養指導記録
 - ⑤ 検食簿
 - ⑥ 食事検討委員会会議記録
 - ⑦ 嗜好調査の実施及びその記録
 - ⑧ 給食日計表の確認(別記2業務負担区分確認)
 - ⑨ 予定及び実施献立表
 - ⑩ 月間栄養報告書
 - ⑪ 発注表の確認(別記2業務負担区分確認)
 - ⑫ 食事・水分摂取量調査及びその記録
 - ⑬ 栄養ケア・マネジメント

(5)施設給食業務受託者(以下、「乙」という)は、下記の給食関係帳簿の作成及びその作成にかかる作業の管理を行う。また、その管理は、甲の施設内にて、甲の監視のもとで行うとともに、乙は、関係帳簿を整理し、常に開示できる状態にする。

- ① 自主管理点検表(衛生管理表、保存食管理表、食品加熱・冷却中心温度点検表、食品表面温度記録表、室温及び冷凍冷蔵庫内温度管理表、残食調査表、水道水・揚げ油点検表、防災点検表、清掃チェック表)
- ② 食事数・食事状況の記入
- ③ 在庫品の管理
- ④ 食材の契約
- ⑤ 給食日計表の作成
- ⑥ 作業仕様書の作成
- ⑦ 食材仕入れ業務
- ⑧ 業務割当を含む勤務表
- ⑨ 従業員健康診断記録
- ⑩ 従業員検便記録
- ⑪ 食材料納品伝票整理
- ⑫ 調理従事者に対する教育訓練及びその記録
- ⑬ 配膳チェック表
- ⑭ その他業務に付帯する帳票類

5 業務内容

(1)乙は、甲の指示に基づき、下記の作業を行う。調理業務の業務量等の内訳は、(参考1)のとおりとする。

①下処理作業

材料の洗浄は、食品衛生法の衛生管理に関するガイドライン、大量調理施設栄養管理マニュアルに添って、入念かつ鮮度が落ちないよう留意のうえ、肉類、魚介類、野菜類等に分けて適切に処理する。

②調理作業

ア 食事形態については、喫食者に合わせた食事形態で提供する。食事形態については、(参考1)とする。また、利用者の状態により、形態種類の追加があった場合は、必要に応じて対応する。

イ 利用者の状況に応じて、甲の栄養士の指示のもと療養食や個別対応の食事を提供する。

ウ 食事箋の対応は、当日でも変更可能とする。また、体調不良やアレルギー等に対する食事変更についても速やかに対応する。

エ 栄養補助のため、高栄養食品(液体・ゼリー状)や水分補給(液体・ゼリー状)を調理し提供する。オ 必要に応じて、間食を調理し提供する。

③盛り付け作業

盛り付けは、食事時間から逆算して、調理後、鮮度及び適温等を考慮し、速やかに行う。また、量・色彩・料理にあう食器を選択し、食欲を増進するよう盛り付ける。自助食器等、個人対応している食器にも盛り付ける。

④配膳作業

配膳は、所定の時間までに、速やかに食種及び数量等を確認のうえ行う。

⑤下膳作業

下膳は、所定の時間に食器等を確認のうえ、速やかに行う。また、残食等を実測し、記録する。

⑥残飯、残菜などの処理作業

⑦食器洗浄作業

ワゴン、運搬容器、食器類、トレー調理器具は毎回洗浄し、消毒・保管する。

洗浄した食器、調理器具等は、常に所定の場所に整理整頓し、保管する。

⑧食材の衛生管理(残飯、残菜の処理含む)

⑨厨房他付帯施設及び厨房機器の清掃及び保守管理

⑩衛生管理基準に基づく従業員の管理教育

⑪検食用(1食)及び保存用食事

保存食は、原材料及び調理済み食品毎に50g程度採取し、マイナス20℃以下で2週間以上保管する。

(2)行事食、選択メニュー等への対応

行事食、選択メニュー等の対応内容は、(参考1)とする。

(3)食事時間等は、下記のとおりとする。

施設毎に調理業務内訳一覧表(参考1)により指定する。

(4)乙は、施設給食の重要性を理解し、適時適温給食及び衛生管理に努める。

6 保守管理

(1)厨房他付帯施設及び厨房機器の保守管理

業務に係る厨房付帯施設及び厨房機器の保守管理については、次のことを行わなければならない。

・食品庫 毎日、整理整頓のうえ、随時清掃

- ・冷凍庫・冷蔵庫 毎日、整理整頓のうえ、随時清掃、消毒
- ・厨房内床 毎日、随時清掃を行い、消毒
- ・排水溝 汚物・汚水が滞留しないよう随時清掃
- ・グリストラップ 毎月1回以上の清掃
- ・厨房機器 随時清掃を行い、機器に応じて随時清掃消毒
- ・温度管理 毎日室内温度測定を行い、甲に報告
- ・防火管理 甲の防火管理責任者の指示のもと防火管理
- ・施錠管理 厨房内区域の甲の指示箇所の施錠

- (2) 乙は使用を許可及び貸与された給食設備は、良好な管理のもとに使用しなければならない。
 乙は、使用を許可及び貸与された給食設備に修理等の必要が生じたときは甲に申し出ることとし
 甲がその必要性を認めたときは、甲の責任において修理を行う。
 乙の責任に帰す原因により修理の必要が生じたときは甲の許可を得て乙の責任において修理
 を行う。

- (3) 電気、ガス、水道等の節約に努める。

7 衛生管理

- (1) 乙は衛生管理事項を厳守するとともに大量調理施設衛生管理マニュアル、及びHACCPの考え方
 を取り入れた衛生管理基準を厳守のうえ、チェックリストにより毎日点検し、記録する。
- (2) 乙は、当施設の利用者に供する食事である特殊性に鑑み、調理業務の衛生管理に万全を期す
 る。
- (3) 乙は、雇用形態を問わず全ての従事者に対する健康教育の実施により日常的な健康の自己管
 理を促し、食中毒の発生と感染症の感染予防をする。
 また、従業員に食中毒等に起因する感染症に罹っているものがないか十分に注意する。
- (4) 乙は、乙の負担により従業員に、毎月1回以上(但し6月～10月は月2回)、腸管出血性大腸菌
 群を含めた検便を実施し、年1回以上行う定期健康診断を受診し、その結果を甲に報告する。
 従業員の検便は、10月～3月の間は、ノロウイルス検査を含める。
 また、乙は、新しく調理従事者を雇用する場合は、事前に検便検査を受診させ、その結果を甲に
 報告する。
- (5) ウィルス性等の食中毒が発生した場合は、保健所の指導等に従う。また、検査が必要な場合は、
 乙の負担にて検査を行うこと。
- (6) 乙は、関係者以外を調理室に入室させない。
- (7) 乙の従業員は、調理場、食器洗浄室等で更衣、喫煙等、不衛生な行為をしない。
- (8) 乙の従事員は、作業中、専用の作業衣、帽子、履物等を使用し、作業に携わらないときはこれら
 を使用しない。
- (9) 乙の従事員は、指定の便所を使用する。
- (10) その他、甲の指示に従う。

8 従事制限

乙は、従業員が次の各号に該当したときは、委託業務に従事させてはならない。

- ① 従業員又はその同居の家族(家族以外の同居人含む。)が、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)、結核予防法(昭和26年法律第96号)、
 その他関係法令に定める感染症にかかったとき又はその疑いがあるとき。
- ② 食中毒又はその疑いがあるとき。
- ③ 化膿性疾患にかかったとき。
- ④ 前3号に掲げるもののほか、委託業務に従事させることが保健衛生上支障があると甲が認めた
 とき。

9 研修・教育

- (1) 乙は、労働安全衛生法に定める安全衛生教育を年1回以上実施するとともに、その内容について実施の都度、甲に報告する。
- (2) 乙は、業務を円滑に行えるよう調理業務従事者に対して定期的に衛生面及び技術面の教育または訓練を実施するとともに、その都度、委託者に報告する。
また、甲において行う同様の主旨の研修への参加は積極的に行う。
- (3) 甲は、乙に事前に研修計画を提出させることができる。

10 従業員

- (1) 乙は、当該契約にかかる甲の施設の責任者として、受託業務責任者を配置する。
乙は、受託業務責任者を配置したときは、甲にその氏名を通知し、承認を受ける。また変更したときも同様とする。
- (2) 受託業務責任者は、相当の知識や経験を要するものとし、受託業務の円滑な運営のため甲と随時、協議するとともに従業員の研修、教育、指導、健康管理、施設設備の管理及び衛生管理の円滑な遂行を図り、委託業務の統括を行う。責任者が不在の時は、その職務を代行するものをあらかじめ定め、甲に報告する。
- (3) 従業員の配置は別記4のとおりとする。
- (4) 乙は、従業員を配置するときは、事前に甲に対し、従業員名簿、経歴書及び有資格者については、免許証の写しを提出する。
- (5) 乙は、従業員の中から業務責任者を配置する。業務責任者は、相当の知識や技術を要するとともに栄養士・調理師等の有資格者とする。また、調理業務に従事するものの大半は、当該業務について相当の経験を有するものであることとする。
- (6) 乙は止むなく従業員を変更しようとするときは業務の質の低下を招かないよう配慮する。
また、変更しようとするときは、事前に当該従業員の氏名、変更日等を甲に届け出る。
- (7) 甲は、乙の従業員について不適格と認めた場合は、その事由を明示して、当該従事者の交代を求めることができる。乙は、甲から申し出があったときは、遅滞なく、かつ適当な処置をとり、その結果や改善状況について、甲に報告する。
- (8) 乙は労働関係法令等の規定を遵守して従業員を指揮監督し、円滑に業務を遂行しなければならない。

11 食材料の購入

- (1) 乙は甲に代わり食材料購入業者に対し、食材を発注する。
なお、食材料購入業者については、原則として乙の指定する業者に発注するものとする。
但し、米・パン・牛乳・調味料・食事補助剤・栄養補助剤等については甲が業者と契約し支払うものとする。(食材については委託費に含めず軽減税率を適用する。)
- (2) 乙は、甲が決定した献立及び予定表に基づき、献立に指示された規格を遵守して良質で安全で新鮮なものを適正価格で適正量を発注すること。
- (3) 乙は、毎月購入予定及び、購入した食材料毎の明細・単価・市場価格を記載した明細書を甲に提出する。甲はその明細書をチェックし市場価格より高いものについては、適正価格での発注や代替食品の提案を行うこととし、乙に合理的な理由がない場合は、甲の提案に従うものとする。(事業団の食材単価調査及び中央病院の単価と比較する。)
- (4) 食材料費一人あたり単価目安は、税込みで月額750円とする。
- (5) 検食、保存食材料は、甲の負担とする。
- (6) 食材料納入業者への支払は、甲とする。

12 食材料の管理

- (1) 食材料の管理については、毎食払い出し表を作成し、厳密な管理を行う。
- (2) 材料の管理においては、厳密に行い、その保管は、各材料が混在しないよう、生鮮食品、乾物、冷凍食品に区別し、所定の場所に保管する。
- (3) 食材料の調達は、予定献立に基づき、食品の廃棄率を考慮したうえで、甲が指示する材料費、品質、数量等を遵守のうえ、乙が行うものとする。また、必要な帳票(発注書、納品書等)を整備して、甲の承認を受けなければならない。
- (4) 食材料の検収、納品時の状態(温度確認等)の点検は、乙が行う。
- (5) 乙は食材料に関し、不良等問題があった場合は、即、甲に報告する。

13 会議等

乙は、食事検討委員会等、甲が指定する会議に受託業務責任者及び業務責任者を出席させる。
給食会議の開催は、月1回以上とし、その他、必要があるときは、随時開催するものとする。

14 調査・報告

- (1) 甲は、乙の委託業務の処理状況について、随時調査し、もしくは必要な報告を求め、又は委託業務の処理に関して乙に適正な履行を求めることができる。
- (2) 甲は、委託業務の実施又は管理について著しく不相当と認められるときは、乙に対し、教育・研修等必要な措置を講じることを求めることができる。
乙は、遅滞なく、かつ適当な処置をとり、その結果や改善状況について報告する。

15 事故等に対する対処

- (1) 乙は、各種法令等を遵守するとともに、当該職場の秩序を守り、火災、盗難等の防止及び労働安全に努めなければならない。
- (2) 給食施設内で火災・盗難及び労働災害が生じた場合、乙は速やかに甲に届け出るとともに、甲は、監督官庁に通報し、その指示に従う。
- (3) 給食に起因すると予想される食中毒等の事故が発生した場合、甲は速やかに乙に通知するとともに監督官庁に通報し、その指示に従う。
- (4) 乙は、事故及び「ヒヤリ・ハット」事例が発生し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。

また、乙は事前に緊急時の対応マニュアルを提出することとする。

16 履行遅滞の場合の違約金

- (1) 乙の責に帰すべき理由により、期日までに仕様書どおり契約を履行しないときは、乙は、違約金を甲に支払わなければならない。
- (2) 前項の違約金の額は、遅延日数に応じ、1日の委託料相当額につき10.75%の割合で計算した額とする。

17 契約の解除

- (1) 甲又は乙は、契約期間中に正当な理由により本契約を解除または契約の一部を変更しようとするときは6ヶ月前までに相手方に申出、協議することとする。
ただし、次の各号に該当した場合は、甲は、乙に弁明の機会を与えた後、期間を定め本契約を解除することができる。
 - ① 乙が契約を履行しないとき
 - ② 乙が保健所等の処分を受けたとき
 - ③ 乙が本契約を違反したとき
 - ④ 乙の従業員が不正又は違法の行為を行い、甲が業務の遂行ができないと認めるとき
 - ⑤ 甲の弁明の期日に乙又は代理人が出席しなかったとき
 - ⑥ 乙又はその代理人、支配人その他使用者若しくは入札代理人として使用していた者がこの入札に関して、その公正な執行を妨げ、又は公正な価格の成立を害し、若しくは不正の利益を得るために連合したと認めるとき
 - ⑦ 前6号に掲げるもののほか、契約事項に違反し、そのため契約の目的を達成することができないと認められるとき
- (2) 第1項の規定による解除に伴い、乙に損害が生じたとしても、乙は甲に対してその損害を請求することはできない。
- (3) 甲は、この契約を解除しようとするときは、その理由を記載した書面により、乙に通知するものとする。

18 損害賠償

- (1) 甲は、前記により本契約を解除した場合において損害を受けたときは、乙に対してその損害を賠償させることができる。
- (2) 甲は、乙の従業員の行為により甲又は第三者が損害を受けたときは、乙に対してその損害を賠償させることができる。
- (3) 甲は、貸与している施設、設備及びその他甲の施設、設備及び備品等を乙の故意又は過失により滅失、毀損したときは、乙に対してその損害を賠償させることができる。

19 業務の代行

- (1) 災害、業務停止処分等の事情によりその業務の全部又は一部の履行が困難となった場合の保証のため、あらかじめ業務の代行者を指定し、受託業務開始までに、甲に書類で報告しなければならない。
- (2) 代行者への連絡方法及び代行者の業務内容の詳細を甲に書類等で報告しなければならない。

20 引き継ぎ等

乙は、契約の開始や終了にあたり、甲の運営に支障が生じないように引き継ぎ期間を設け、引き継ぎを誠実に行うこと。

21 疑義等の設定

この契約に定めのない事項又は契約事項に疑義が生じた時は必要に応じて甲乙協議の上、定めるものとする。

業務の負担区分

※「○」は主、「△」は副

区分	業 務 内 容	甲	乙
栄養管理	施設給食運営の総括	○	
	食事検討委員会の開催・運営	○	
	施設内関係部門との連携、調整	○	
	献立表の作成基準(療養食等を含む)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	○	△
	食札の作成		○
	嗜好調査・喫食調査等の企画・実施	○	△
	検食の準備		○
	検食の実施・評価の提示	○	
	関係官庁等に提出する給食関係の書類等の作成・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の整理、報告書の作成・保管	○	△
	監査・視察等への対応	○	△
	委託職員への指示・命令・指導		○
調理作業管理	下処理		○
	調理		○
	作業仕様書の作成(療養食の調理に対する指示を含む)		○
	作業仕様書の確認(療養食の調理に対する指示を含む)	○	
	作業計画書の作成		○
	作業実施状況の確認	○	△
	食札の確認	△	○
	食札変更の指示	○	△
	食札の変更		○
	食器・トレイ・配膳車準備		○
	盛り付け		○
調理作業管理	盛りつけ後の確認(検品)	△	○
	下膳		○
	給茶		○
	調理作業全般の衛生的取扱いの確認	○	○
	食器洗浄消毒		○
	洗浄・消毒作業計画書の提出		○
	洗浄・消毒作業計画書の確認	○	
	管理点検記録の作成		○
	管理点検記録の確認	○	
	ヒヤリ・ハット等事故報告書作成・提出・防止対策の周知徹底	○	○
	災害時・食中毒発生時の対応、代替給食の対応	○	○

業務の負担区分

※「○」は主、「△」は副

区分	業 務 内 容	甲	乙
材料管理	給食材料の契約	○	
	給食材料の支払い	○	
	給食材料の発注		○
	給食材料の検収	△	○
	給食材料の点検	△	○
	給食材料の保管・在庫管理	△	○
	給食材料に関する事務	○	○
	給食材料の出納事務(日計表作成)		○
	給食材料の使用状況の確認	○	○
施設等管理	給食施設・主要な設備の設置・改修	○	
	給食施設・主要な設備の管理	△	○
	その他の施設(調理器具・食器等)保守・管理	△	○
	使用食器の確認	△	○
	食器・調理器具の調達	○	
労務管理	勤務表の作成		○
	業務分担・従事者配置表の提示		○
	業務分担・従事者配置表の確認	○	
	衛生面の遵守事項の作成	△	○
	給食材料の衛生管理		○
	施設・設備(調理器具・食器等)の衛生管理		○
	衣服・作業着等の清潔保持状況等の確認	△	○
衛生管理	保存食の確保(2週間)		○
	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	○	△
	厨芥等の処理		○
	調理場の整理・整頓・清掃		○
	更衣室・シャワー室・休憩室の整理・整頓・清掃・管理		○
研修等	調理従事者に対する研修・訓練の計画・実施(食中毒と感染症の予防対策を含む)		○
	調理従事者に対する研修・訓練の確認(食中毒と感染症の予防対策を含む)	○	
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	○	
	検便の定期実施		○
	検便結果の確認	○	
	事故防止策の策定		○
	事故防止策の確認	○	

経 費 の 負 担 区 分

費 目	内 容	甲	乙
食材料費	直接仕入業者への支払い	○	
	検食	○	
	保存食（各食材50g）	○	
	食事補助剤・栄養補助剤	○	
人件費 関係	給与・賞与・諸手当・事業主各種保険費・駐車場		○
	福利厚生費・交通費・白衣費・洗濯費・募集費		○
消耗品 関係	光熱水費	○	
	事務用品費		○
	ラップ・ホイル・わりばし・使い捨て弁当箱等		○
	感染用使い捨て弁当箱	○	
	清掃用具		○
	洗剤・アルコール等		○
衛生費	衛生費（健康診断1回／年・検便2回以上／月）		○
	検便1回以上／月（6～10月/2回・10～3月/ロウイス検査を含む）		○
建物付帯 関係	建物・厨房・休憩室・厨房付帯設備	○	
	ダクト清掃費・塵芥処理費・施設の消毒（防虫・防鼠）費	○	
	備品（厨房機器・調理器具・食器・配下膳車）	○	
業務付帯 関係	トレイ・食器・食札ホルダー・ホワイトボード等	○	
	業務に要するコピー・その他給食業務に要する費用		○
	賠償保険料（生産物・施設・保管物）		○
通 信	電話・FAX通信費用		○
管理費	その他の施設維持管理費	○	

従業員配置基準

配置する人員は、次のとおりとする。(常勤換算人員)

栄養士	1 名以上	(総括責任者)
調理師	2 名以上	(厨房責任者)
調理員	12 名程度	

(1)乙は、従業員の中から業務責任者を配置する。業務責任者は常勤で相当な知識や技術、経験を要するとともに栄養士の有資格者とする。

(2)栄養士は栄養士資格取得者、調理師は、調理師資格取得者とする。

(3)調理員は、当該業務について経験を有するもの

(4)他施設へ運搬していることを考慮しても16時頃までは調理師1名を配置すること。

(大量調理施設衛生管理マニュアルには調理終了後2時間以内に喫食することが望ましいとされているため)

(5)全体としての人数配置を提示しているが、主たる厨房が2か所になるため、それぞれに必要な人員配置を行うこと。

個人情報取扱特記事項

(基本的事項)

第1条 乙は、個人情報の保護の重要性を認識し、この契約による事務を実施するに当たっては、個人の権利利益を侵害することのないよう、個人情報の取扱いを適切に行わなければならない。

(収集の制限)

第2条 乙は、この契約による事務を行うために個人情報を収集するときは、事務の目的を達成するために必要な範囲内で、適法かつ公正な手段により行わなければならない。

(目的外利用・提供の制限)

第3条 乙は、甲の指示がある場合を除き、この契約による事務に関して知ることのできた個人情報を契約の目的以外の目的に利用し、又は甲の承諾なしに第三者に提供してはならない。

(漏えい、滅失及び毀損の防止)

第4条 乙は、この契約による事務に関して知ることのできた個人情報について、個人情報の漏えい滅失及び毀損の防止その他の個人情報の適正な管理のために必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

(廃棄)

第5条 乙は、この契約による事務に関して知ることのできた個人情報について、保有する必要がなくなったときは、確実かつ速やかに廃棄し、又は消去しなければならない。

(秘密の保持)

第6条 乙は、この契約による事務に関して知ることのできた個人情報をみだりに他人に知らせてはならない。この契約が終了し、又は解除された後においても、同様とする。

(複写又は複製の禁止)

第7条 乙は、この契約による事務を処理するために甲から引き渡された個人情報が記録された資料等を甲の承諾なしに複写又は複製してはならない。

(事務従事者への周知)

第8条 乙は、その事務に従事している者に対して、在職中及び退職後においてもこの契約による事務に関して知ることのできた個人情報をみだりに他人に知らせ、又は不当な目的に使用してはならないことなど、個人情報の保護に必要な事項を周知させるものとする。

(資料の返還等)

第9条 乙は、この契約による事務を処理するために甲から提供を受け、又は自らが収集し、若しくは作成した個人情報が記録された資料等は、この契約完了後直ちに甲に返還し、又は引き渡すものとする。ただし、甲が別に指示したときは当該方法によるものとする。

(立入調査)

第10条 甲は、乙が契約による事務の執行に当たり取り扱っている個人情報の状況について、随時調査することができる。

(事故発生時における報告)

第11条 乙は、この契約に違反する事態が生じ、又は生じる恐れのあることを知ったときは、速やかに甲に報告し、甲の指示に従うものとする。

別記6

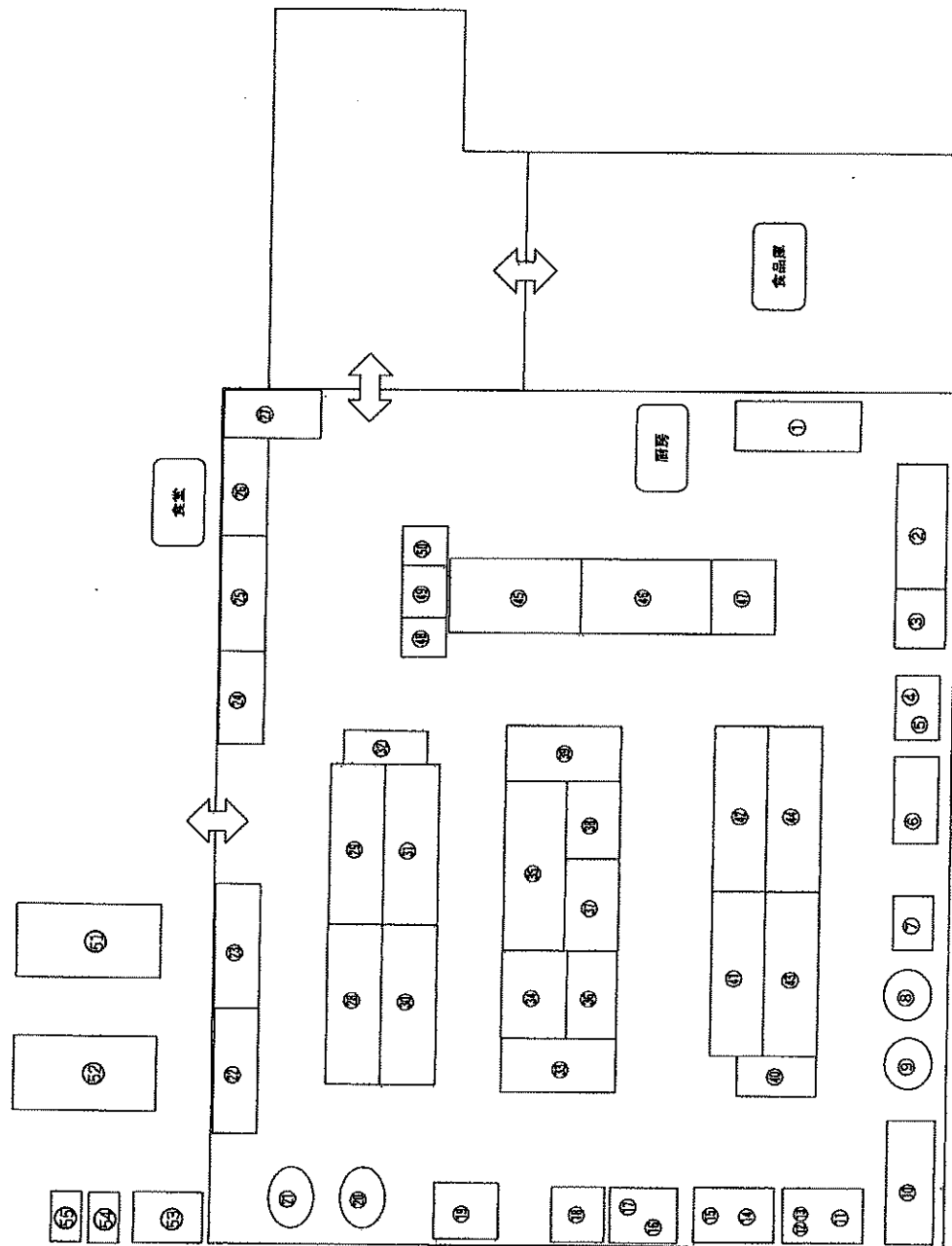
給食設備の貸与

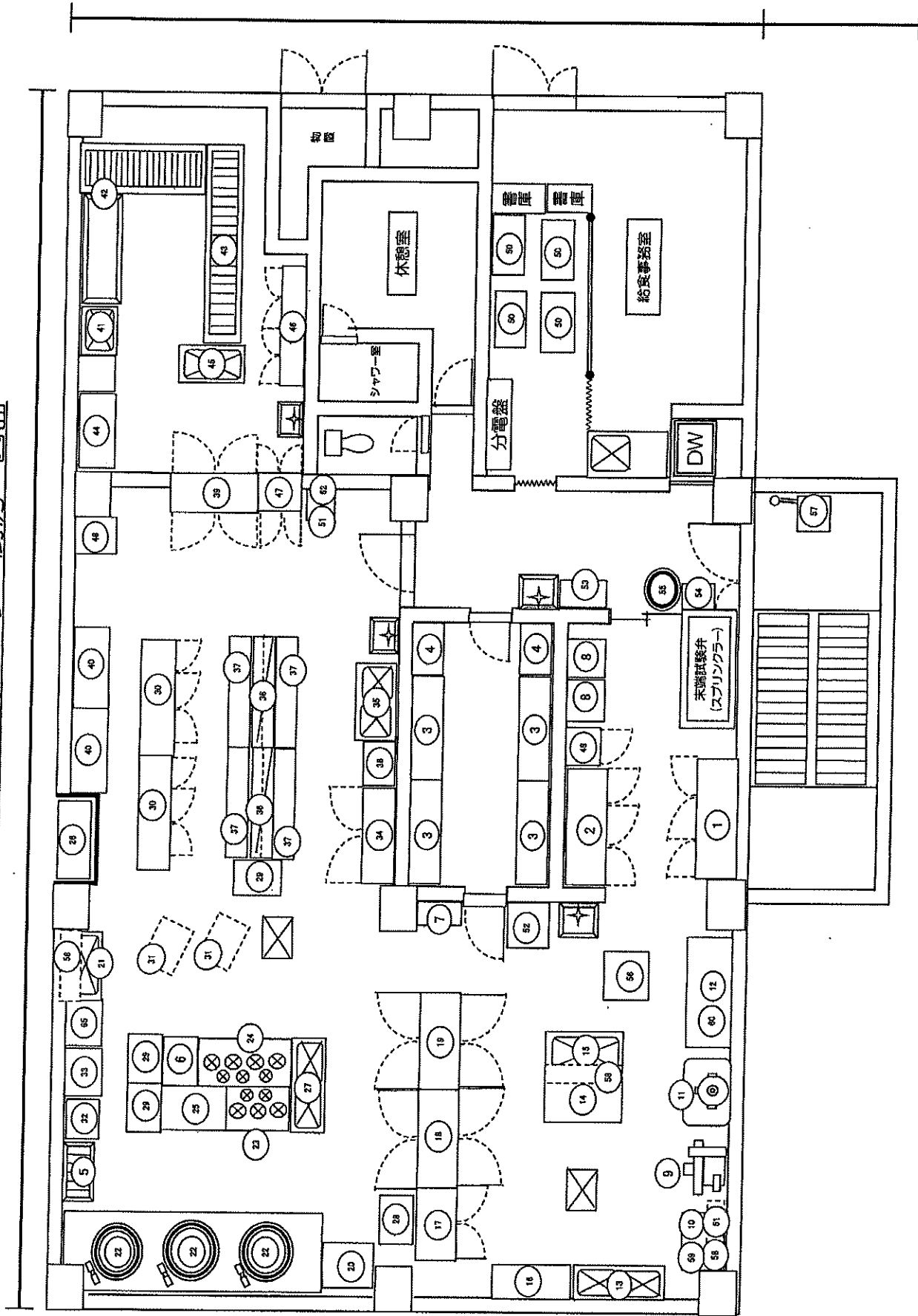
(施設の貸与する給食設備を規定したもの)

厨房等の配置図
備品等

のぞみの家 厨房機器一覧及び図面

No	品名	メーカー	機種
1	縦型冷凍庫	ホシザキ	HF-180EX3
2	縦型冷凍庫	ホシザキ	HR-180A
3	後食用冷凍庫	ホシザキ	HF-63CAT-KS2
4	作業台		
5	電子レンジ		
6	包丁まな板殺菌庫	イシダ厨房	DS-103
7	野菜調理器	アイホー	VC-4
8	遠紅外線利機	アイホー	P-46
9	洗米機	スギコ	RWO-48A
10	ラック		
11	スチームコンベクションオーブン	ホシザキ	MIC-6SA3-1
12	炊水器	クリタック	HK-55RS
13	炊水器	クリタック	HK-55RS
14	スチームコンベクションオーブン	ホシザキ	MIC-6SA3-1
15	ブラストチラー	ホシザキ	HBC-6TB3
16	作業台		
17	フードプロセッサー		
18	ガスフライヤー	マルゼン	MGF-C203J
19	作業台		
20	ガス回転釜	膳部工業	GHSI-26
21	ガス回転釜	膳部工業	GHSI-26
22	チーブル型冷凍庫	ホシザキ	RT-20PNE1
23	チーブル型冷凍庫	ホシザキ	RT-20PNE1
24	作業台		
25	浸透槽		
26	食器洗浄機	ホシザキ	JNE-680B-WB
27	作業台		
28	調理台		
29	調理台		
30	調理台		
31	調理台		
32	作業台		
33	作業台		
34	立休炊飯器	アイホー	RMG-103R
35	ガスチーブル	マルゼン	MGTX-156C
36	作業台		
37	1層シンク		
38	ガスローレンジ	マルゼン	RGS-068D
39	作業台		
40	作業台		
41	作業台		
42	2層シンク		
43	作業台		
44	4層シンク		
45	食器消毒器管理庫	明城製作所	MEW-30B-W
46	食器消毒器管理庫	明城製作所	MEW-30B-W
47	ラック		
48	作業台		
49	作業台		
50	作業台		
51	温冷配膳庫	エレクター	MOGS54RM-CP
52	温冷配膳庫	エレクター	MOGS54RM-CP
53	シンク		
54	ワゴン		
55	ワゴン		



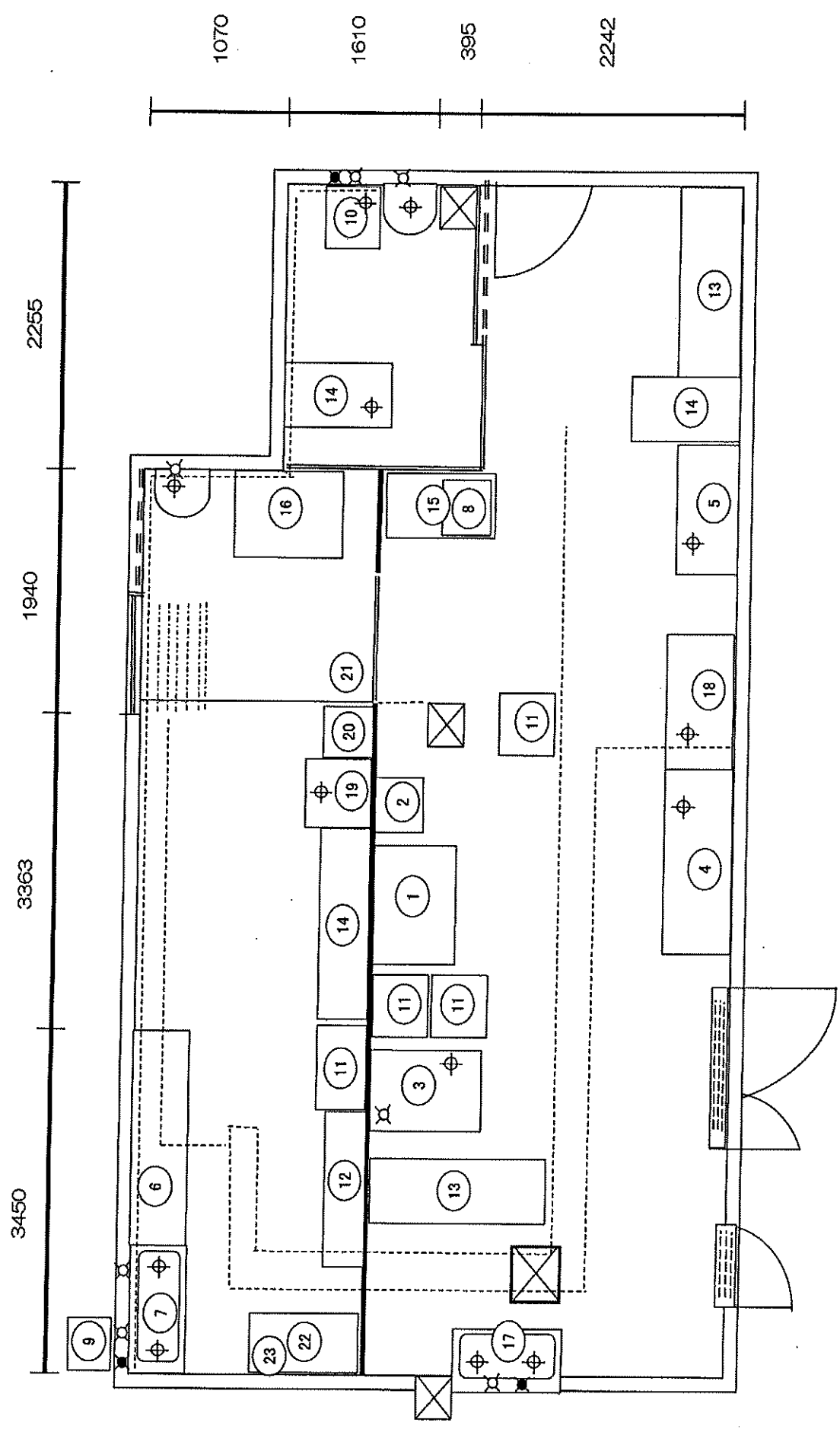


自立生活訓練センター 備品リスト

備品No	品名	数量	メーカー	備品No	品名	数量	メーカー
1	冷蔵庫	1		34	器具消毒保管庫	1	AIHO
2	冷凍庫	1	ホシザキ	35	二層シンク	1	
3	ラックシェルフ	4	エレクトー	36	上棚	2	
4	ラックシェルフ	2	エレクトー	37	配膳台	4	
5	器具整理棚	1		38	脇台	1	
6	脇台	1		39	食器消毒保管庫	1	AIHO
7	包丁まな板殺菌庫	1	イシダ厨器	40	配膳車	2	エレクトー
8	キャビネット	2		41	一層シンク	1	
9	フードスライサー	1	HappyJapan	42	浸漬コンベヤ	1	AIHO
10	作業台	1		43	食器洗浄機	1	AIHO
11	ピーラー(球根皮剥機)	1	AIHO	44	粉碎脱水機付流し台	1	Sanimaid
12	パンラック	1		45	受け台	1	
13	二層シンク	1		46	食器消毒保管庫(破壊)	1	AIHO
14	野菜下処理台	1		47	食器消毒保管庫	1	AIHO
15	舟形シンク	1		48	ワゴン	1	
16	調理台	1	旭(株)	49	冷凍庫	1	ホシザキ
17	器具消毒保管庫	1	AIHO	50	配膳車	4	関西厨房
18	バススルー冷蔵庫	1	ホシザキ	51	製氷機	1	ホシザキ
19	バススルー冷蔵庫(片面ガラス)	1	GALILEI	52	洗濯機	1	ナショナル
20	スチームコンベクションオーブン	1	タニコー	53	電気消毒器	1	イシダ厨器
21	一層シンク	1		54	ロッカー	1	ライオン
22	回転釜	3	服部工業	55	掃除機 WET&DRY	1	ナショナル
23	ガステーブル	1	マルゼン	56	移動式スポットクーラー	1	HITACHI
24	ガステーブル	1	マルゼン	57	リフター(未使用)	1	
25	脇台	1		58	上棚	3	
26	貯蔵式電気湯沸器(食堂)	1	細山熱器	59	フードプロセッサー	1	エフ・エム・アイ
27	二層シンク	1		60	電子レンジ	1	ZEPEAL
28	ラックシェルフ2段	1		61	炊飯器	1	パナソニック
29	ラックシェルフ3段	3		62	炊飯器	1	象印
30	テーブル型冷蔵庫	2	ホシザキ	63	ミキサー	1	SANYO
31	移動脇台	2		64	デジタルスケール「ジェリー」	1	ドリテック
32	水圧式ドラフト洗米機	1	スギコ	65	立体炊飯器	1	COMET
33	立体炊飯器	1	AIHO	66			

2024年8月31日

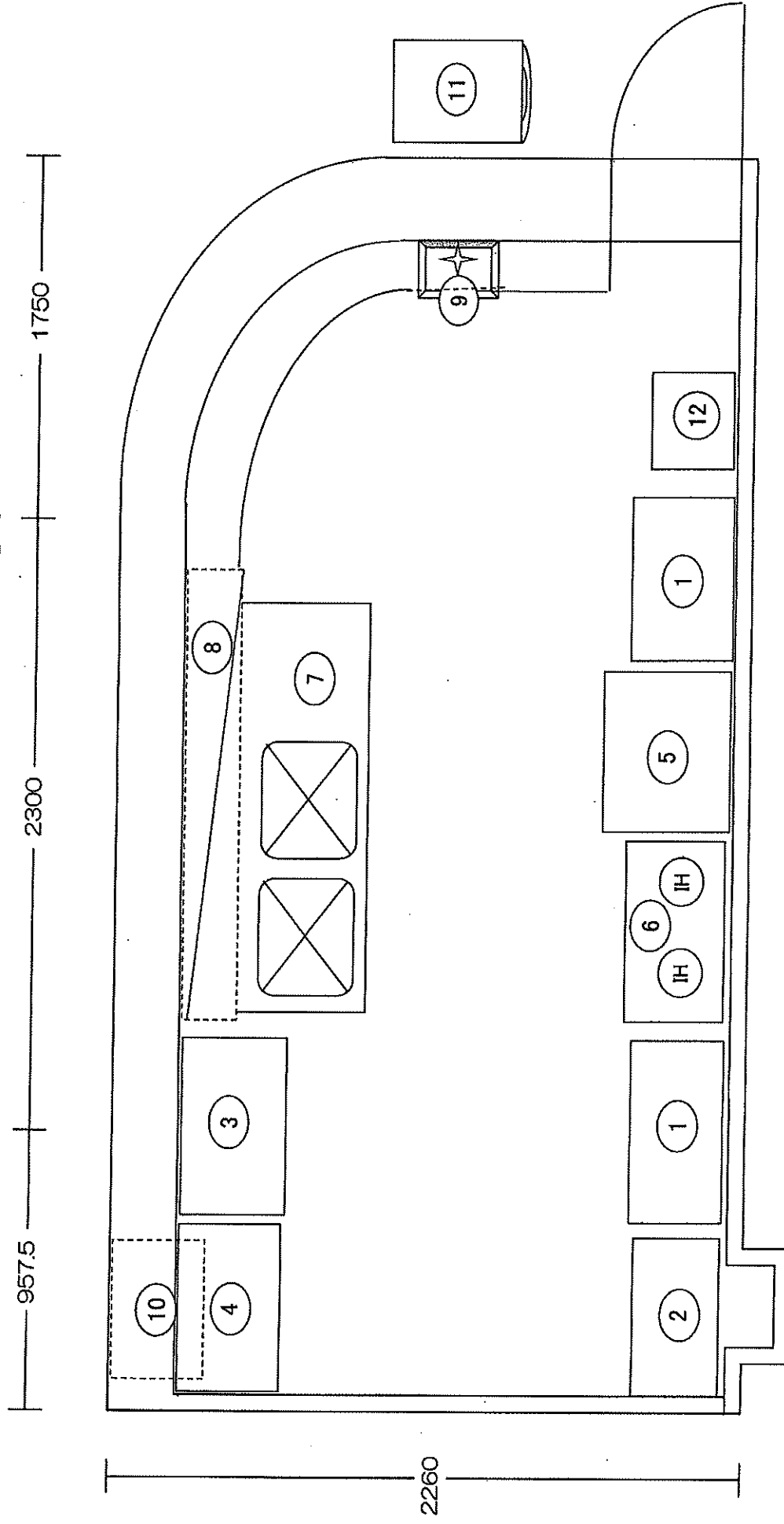
あけぼのの家庭房 図面



あけぼの家庭用 備品

備品No	品名	寸法			型式	台数	電気口径 (A)			ガス (13A)			電気 (kw)			フード
		間口	奥行き	高さ			給水	給湯	排水	口径 (A)	kcal/h	1φ100V	1φ200V	3φ200V		
1	オーブン 2枚差2段	1280	965	1615	PJT-11S特	1								10.2kw	○	
2	ドーナツフライヤー	600	600	850	MEFD-23特	1			25 A					5.75kw	○	
3	ドッコディショナー	820	1215	1960	FDC-S-32-2-2K	1	15 A		40 A					1.5kw		
4	冷蔵庫	1800	800	1890	HF-180EX3K	1			40 A					0.75kw		
5	テーブル型冷蔵庫	1200	600	800	RT-120SNEK	1			40 A			600W				
6	作業台															
7	2槽シンク	(1410)	720	(820)	ソイルド接続タイプ	1	15A X2	15A X2	40A X2							
8	スライサー	510	500	300	A-70	1						100W				
9	給茶器															
10	シンク	600	600	800		1	15 A	15 A	40 A							
11	移動パンラック	495	620	1705	MEBRC特	3										
12	食器消毒保管庫	1830	530	1800		1								6.2kw		
13	作業台	1800	600	800		2										
14	作業台	1200	600	800		3										
15	作業台	1300	600	800		1										
16	コンロ	1200	750	800		1				25A					○	
17	シンク	1200	600	800		1	15A X2	15A X2	40A X2							
18	冷凍冷蔵庫	1200	800	1890		1			40 A					0.56kw		
19	冷凍冷蔵庫	480	586	1293	NR-B178W	1			40 A			375W				
20	網棚					1										
21	移動式作業台					1										
22	作業台					1										

おおぞらのいえ厨房 図面

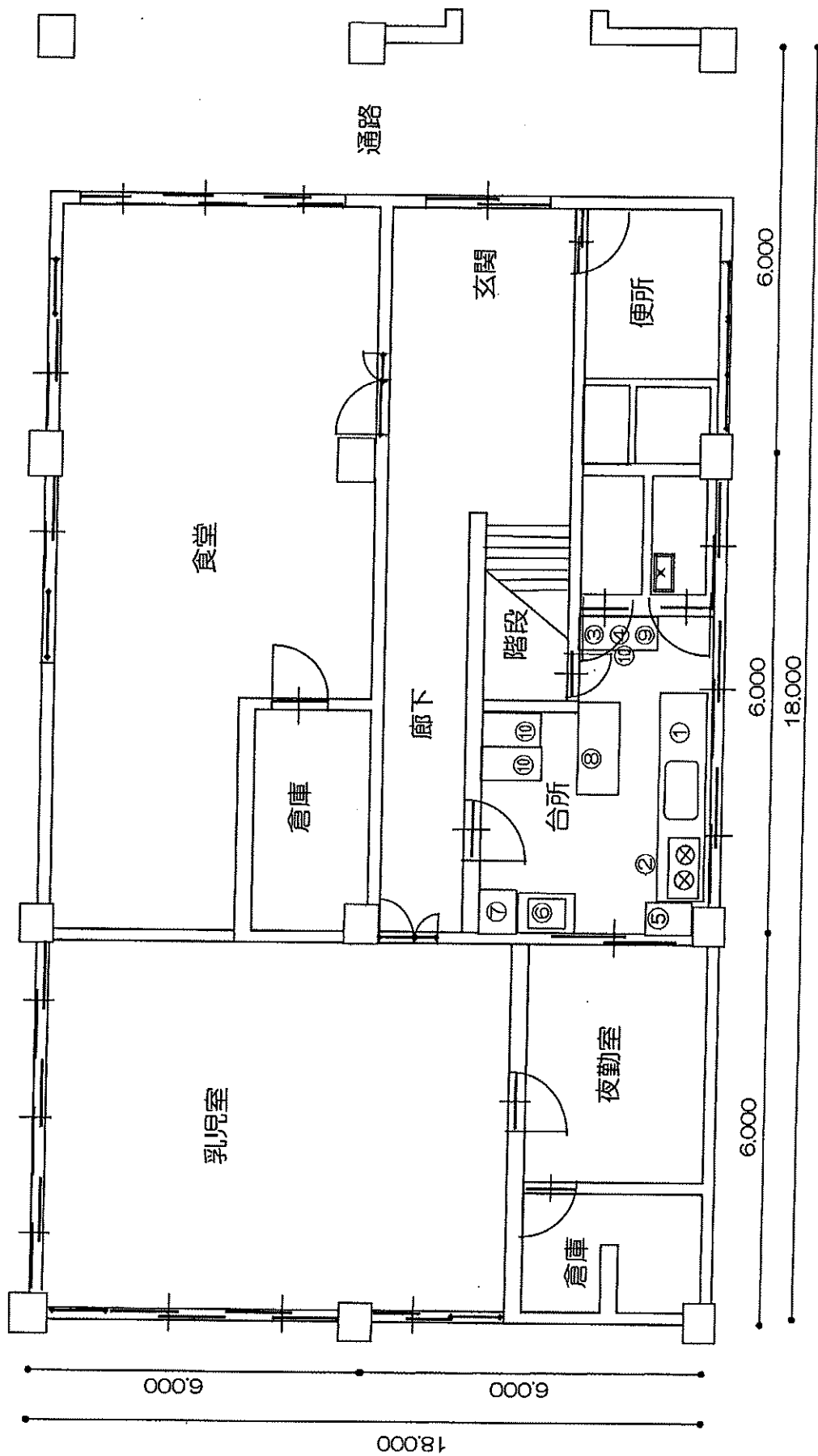


おおぞらのいえ厨房 備品リスト

R6.2.20

備品No	品名	数量	購入日	メーカー	型番	備考
1	作業台	2				
2	調理台	1				
3	食器消毒保管庫	1	H20.4.1	マルゼン	MSH5-11SE	
4	スチームコンベクションオープン	1	H20.8	ニチワ電機	SCOS-7RS	マルゼン
5	冷凍冷蔵庫	1	H20.4.1	ナショナル	NR-C376M	
6	IHクッキングヒーター	1		パナソニック	KZ-E60KG	
7	二層シンク（流し台）	1				
8	吊り戸棚	1				
9	手洗設備（壁付消毒器）	1				
10	フード付換気扇	1				
11	運搬器具	1	H20.3.31	ERECTA		
12	炊飯器	1	H28.5.25	タイガー	JKT-G181	
	リーバー・サーモポート	2				自立⇄おおぞら保温用
	クラッシュミルサー	1	R1.7.2	岩谷	IFM-C20G	

保育室 調理室 図面



保育室 調理室 備品一覧

備品NO	名 称	型 番	数 量	備 考
1	流し台	SUN WAVE	1	
2	ガスコンロ 2口	Paloma IC-S87K-L	1	
3	トースター	TIGER KAE-G	1	
4	電子レンジ	HITACHI MRO-JF6	1	
5	食品乾燥庫	(株)明城製作所 MSS-4EX-S	1	
6	食器棚	不明	1	
7	冷凍冷蔵庫	SANYO	1	
8	盛付け台	KOKUYO	1	
9	ガス湯沸かし器	CD-WU22	1	
10	移動式ラック	不明	3	

調理業務内訳一覧表

1 喫食時間

令和7年4月現在

	救護施設 のぞみの家	障害者支援施設 自立生活訓練センター	多機能型事業所 あけぼのの家	障害児入所施設 おおぞらのいえ	保育室
朝食	8:00～	8:00～		7:15～	7:00～
昼食	12:00～	11:45～	11:45～	12:00～	11:15～
夕食	18:00～	18:00～		18:00～	18:00～
備考				学校の都合及び、身体 状況により変更あり	行事及び身体状況によ り変更あり

2 食事内容(基本)

	のぞみの家	自立生活訓練センター	あけぼのの家	おおぞらのいえ	保育室
朝食	米飯食またはパン食 の選択	パン食		米飯食(週1回) パン食(週6回)	パン食(週6回) またはおにぎり食(週1 回)
昼食	選択メニュー(週4回)	選択メニュー(週4回)	選択メニュー(週4回)	単一メニュー(間食)	単一メニュー(間食)
夕食	単一メニュー	単一メニュー		単一メニュー 選択メニュー(月1回)	単一メニュー
備考	・個別対応あり	・個別対応あり	・個別対応あり	・個別対応あり ・登校日には水筒(お 茶)持参	・個別対応あり

3 食事の種類

	のぞみの家	自立生活訓練センター	あけぼのの家	おおぞらのいえ	保育室
常時の 主食種類	ご飯、おにぎり、粥、 粥飯、パン、粥・パン ミキサー	ご飯、粥、軟飯、パン	ご飯	ご飯、粥、軟飯、パン	ご飯、粥、パン
副食形態	普通食、一口大、刻 み、極刻み、ミキ サー	常食、一口大、一口大 1/2刻、極刻、軟菜	常食、一口大、一口大 1/2刻、極刻	常食、一口大、一口大 1/2刻、極刻、軟菜、ミ キサー食	離乳食、幼児食(1～2 歳児、3～5歳児)
療養食等	脂質異常症食、糖尿 病、アレルギー、心 臓食、腎臓食、透析 食	脂質異常症食、糖尿 病食、腎臓食、アレル ギー食、その他障害に 付随する食事		アレルギー食、その他 障害に付随する食事	アレルギー食、

※ のぞみの家の「粥飯」とは、「粥」に「飯」を混ぜた形態です。

※ 利用者・児の状況により、食種や食数が増減になる場合があります。

※ 体調不良等の理由で食事摂取が困難な場合には、代替え食を提供する。

4 行事食

	のぞみの家	自立生活訓練センター	あけぼのの家	おおぞらのいえ	保育室
4月					
5月				春の遠足	
6月					
7月			納涼祭		
8月				バーベキュー大会	
9月					
10月				運動会	
11月				秋の遠足	
12月	年忘れ会				
1月	新年祝賀会		餅つき会		餅つき会
2月					
3月					
定期				・お誕生日会(月1回)	
その他				学校や施設の行事で弁 当が必要な場合あり。	

※ その他、正月、節分、ひな祭り、端午の節句、彼岸、年越し等の四季行事に合わせた献立提供、旬の食材を使用する

※ 利用者・児の要望により、行事が若干変更する可能性があります。

5 対象者の年齢及び基準となる食事の熱量

	のぞみの家	自立生活訓練センター	あけぼのの家	おおぞらのいえ	保育室
年齢(平均)	61.7歳	47.0歳	36.0歳	3歳～18歳	0～5歳児
基準熱量	2000kcal	2000kcal	2000kcal	年齢区分別	年齢区分別

6 調理に関すること

	のぞみの家	自立生活訓練センター	あけぼのの家	おおぞらのいえ	保育室
主たる調理場所	のぞみの家厨房	自立生活訓練センター厨房	自立生活訓練センター厨房	自立生活訓練センター厨房	自立生活訓練センター厨房
調理	・現地加工 ・適温提供のこと	・現地加工 ・適温提供のこと	・一部副食現地加工 ・適温提供のこと	・ご飯は現地調理 ・一部副食現地加工 ・適温提供のこと	・一部副食現地加工 ・適温提供のこと
盛り付け場所	のぞみの家厨房	自立生活訓練センター厨房	あけぼのの家厨房	おおぞらのいえ厨房	保育室厨房
配膳場所	食堂	食堂	食堂	食堂	食堂
配膳方法	温冷配膳車配膳	トレーに名札、湯呑み、スプーン、フォーク、箸をセットする。	トレーに名札、湯呑み、スプーン、フォーク、箸をセットする。	トレーに名札、マグカップ、スプーン、フォーク、箸をセットする。	トレーに名札、マグカップ、スプーン、フォーク、箸をセットする。
洗浄場所	のぞみの家厨房	自立生活訓練センター厨房	あけぼのの家厨房	おおぞらのいえ厨房	保育室厨房
備考	配茶・お茶ゼリーを含む	配茶	配茶	配茶 お茶ゼリー含む	配茶

総合リハ 施設喫食数

○ 喫食数(令和4年度)

	朝	昼	夕	計
のぞみの家	34,919	35,162	35,508	105,589
あけぼのの家	-	8,216	-	8,216
おおぞらのいえ	7,149	5,349	7,144	19,642
自立生活訓練センター	34,040	34,151	33,097	101,288
保育室	131	774	360	1,265
	76,239	83,652	76,109	236,000

※ 能開利用者(学校短期)は自立に含む

○ 喫食数(令和5年度)

	朝	昼	夕	計
のぞみの家	35,273	35,050	35,397	105,720
あけぼのの家	-	8,344	-	8,344
おおぞらのいえ	6,334	4,597	6,340	17,271
自立生活訓練センター	34,508	33,915	33,456	101,879
保育室	20	1,336	181	1,537
	76,135	83,242	75,374	234,751

※ 能開利用者(学校短期)は自立に含む

○ 喫食数(令和6年度)

	朝	昼	夕	計
のぞみの家	34,881	34,600	35,023	104,684
あけぼのの家	-	7,822	-	7,822
おおぞらのいえ	5,423	4,177	5,424	15,024
自立生活訓練センター	32,164	32,539	31,127	95,830
保育室	6	1,038	194	1,238
	72,474	80,176	71,768	224,598

※ 能開利用者(学校短期)は自立に含む