

おいしさを追求する食事業務委託の入札

社会福祉法人 一幸会

住所/TEL 山形県鶴岡市美原町 4 - 40 / 0235 - 25 - 2881

URL/E-mail <http://ikkokukai.or.jp/> / e-mail : chikouen@ikkokukai.or.jp

経営理念 高齢者が自分らしい生活を安心して暮らせる介護サービス
～住み続けたい生活のために～
高齢者が 自分らしく生活するために
思いやりに溢れた温かい心で
必要な支えを必要な時に提供し
安心される介護を目指します

事業内容及び定員 特別養護老人ホーム (76名) 1カ所
ショートステイ (16名) 併設
デイサービスセンター (35名) 併設 月～土曜日
ク (30名) 併設 日曜日
ホームヘルパーセンター 1カ所
居宅介護支援センター 2カ所
在宅介護支援センター 1カ所
小規模多機能型居宅介護事業所 1カ所

収入 (法人全体) 平成19年度決算	①社会福祉事業	588,252,561円
	②公益事業	380,877円
	③収益事業	0円
	合計	588,633,438円

従業員数 (法人全体) 98名 (非常勤含む)

当面する経営課題 ①介護職員の人員確保
②介護サービス情報公表の費用負担の軽減
③指導監査・第三者評価・情報公表の全てを受けた施設に対し、老健局長通知に基づき違いを表し簡素化出来ないものか

発表する取組みに着手した理由、背景 <背景>
平成12年厚労省よりの指導通知があった為、おいしさを追求する入札方法を検討した。

<理由>
食の安全性を考え安価であれば良いとの考え方に疑問であるとの考えが出された。利用者は食事が楽しみであり、園の特色をアピール出来る唯一のものであり、平成2年の創立当初より同じ業者に委託しており、誠意をもって業務を行っているので不満は無かったが、利用者へ提供する食事サービスの内容を検討し、あるべき姿を設定し見直しを行うこととした。また地元の食材で個々の食事形態にも細やかな対応ができる業者を選定したいと考えた。

発表する取組みの現時点での効果 実際に利用者が参加することで、委託業者に緊張感が出てきたと思われる。業者従業員が出張・研修に出て行き良いアイデアを出し、研究している。
施設・業者間の意見が活発になり、互いの要望も出しやすくなった。
入札することでコストは下がった。
利用者からはおいしいと好評である。

おいしさを追求する食事業務委託の 入札について ～おいしい食事への取り組み～



社会福祉法人一幸会

池幸園 園長 佐藤佐保子

❖❖ 食 事 提 供 数 ❖❖

- | | |
|------------------------|-------|
| (1) 介護老人福祉施設池幸園 | 定員76名 |
| 池幸園ショートステイ | 定員16名 |
| (2) デイサービスセンター健楽園 | |
| 昼食 月～土曜日 | 定員35名 |
| 日曜日 | 定員30名 |
| 夕食 | 定員 3名 |
| (3) 小規模多機能型居宅介護施設いこい | |
| 朝食 | 定員 5名 |
| 夕食 | 定員 5名 |
| (4) 高齢者食事サービス事業(毎週木曜日) | |
| 昼食 | 定員20名 |

❖ 目的 ❖

おいしさと低価格の食事提供

◆おいしさと価格を評価



指名競争入札者の選定

◆入札業者が提案する食事の試食

❖ おいしさと価格の分離 ❖

①おいしさの評価＋価格の評価

②入札執行価格

❖ おいしい食事への取り組み ❖

◆食事提供業務委託の入札説明会の実施

◆食事入札試食会に備え練習会の実施

◆試食

①試食者の選出(利用者8人＋8人)

②試食の評価

(評価表の作成・評価上の注意点など)

◆試食結果の公表

◆指名競争入札についての資料送付、入札

❖ 入札までの必要事項 ❖

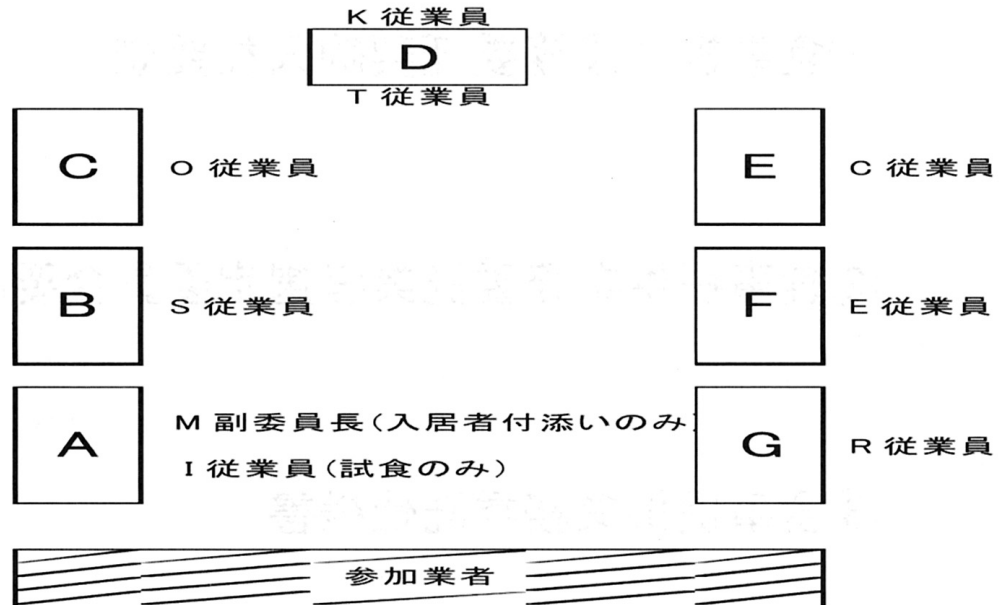
- ① 食事提供業務委託契約入札要綱
- ② 食事提供業務委託業者選定委員会要綱
- ③ 食事提供業務委託仕様書

❖ 試食用食事の作成について ❖

- I. 試食の献立等
 - ◇ 献立内容……① 契約後に通常提供できる常食
② 昼食の献立
 - ◇ 食材料費単価…食材料費450円以内
- II. 試食用の食事数…3人分
- III. 試食の評価……① 試食者
② 試食の評価
- IV. 試食の日時及び場所
- V. 試食用食事の経費…食材料費は一幸会が負担

試食の方法について

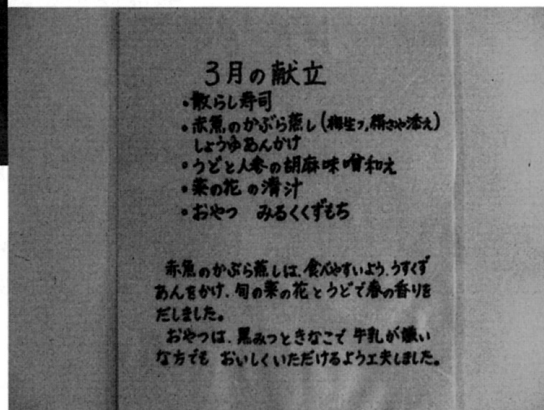
会議室試食テーブル配置図



試食の実施



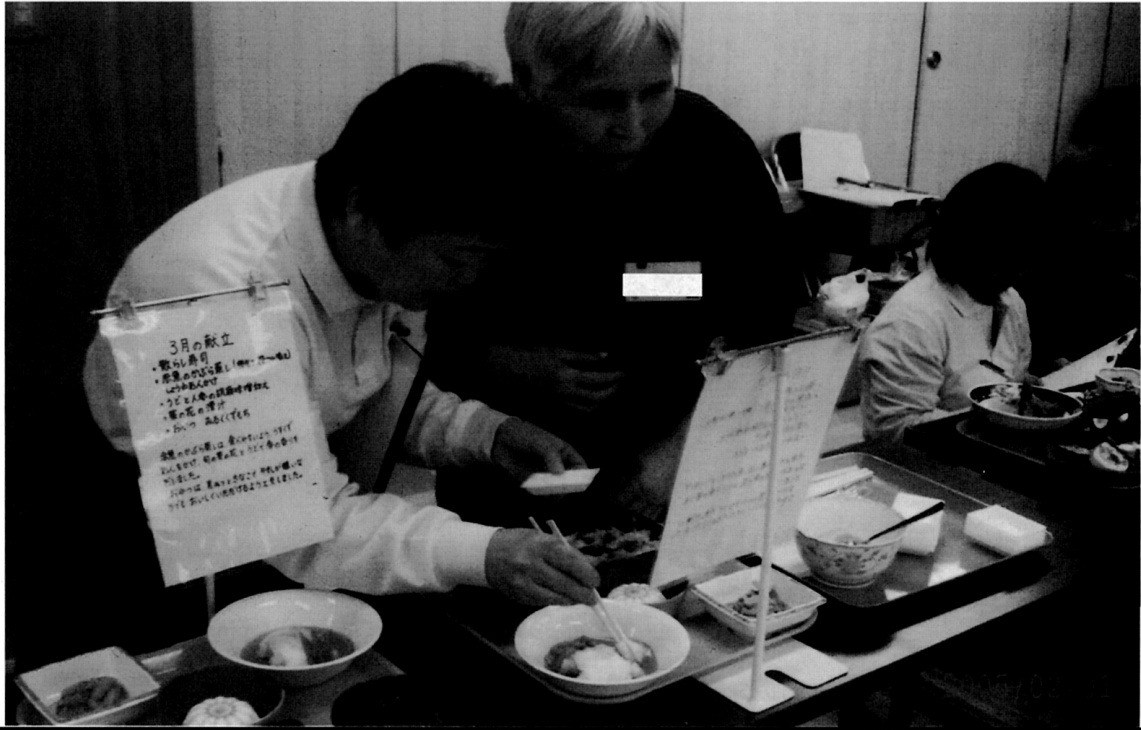
❖❖ 実際の食事 ❖❖



❖❖ 試食の様子 ❖❖



❖ 試食の様子 ❖



❖ 試食の評価 ❖

試食評価点数表

平成17年2月1日試食用

試食用食事の記号

評価者

評価項目	評価点数	所見
主食	5 4 3 2 1	
主菜の味付け	5 4 3 2 1	
副菜の味付け	5 4 3 2 1	
副々菜(汁物)の味付け	5 4 3 2 1	
全体の分量	5 4 3 2 1	
全体の色彩	5 4 3 2 1	
全体の盛り付け	5 4 3 2 1	
内容(季節感等)	5 4 3 2 1	
おやつ	5 4 3 2 1	
全体の美味しさ	5 大変美味しい 4 美味しい 3 普通 2 あまり美味しくない 1 美味しくない	

合計

／ 50点

試食用 食事の総合集計表

記号	総合点	順位	良かった点	悪かった点	所見の特徴
A	520	6	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはんのかたさが丁度良い ・棒だらがやわらかく、味も良い ・白和えの味良い 	<ul style="list-style-type: none"> ・棒だらの味が濃い ・白和えの春菊がかたい 	
B	521	5	<ul style="list-style-type: none"> ・白和えの味付けが良い ・抹茶ムースと小豆、クリーム味が合っている ・あんかけ、生姜和えの味が良い ・甘酒がおいしい ・量が丁度良い 	<ul style="list-style-type: none"> ・たらの煮つけの味がうすい ・色彩が少しさみしい ・鮭ごはんなのでもう少し塩味があっても良い ・メインになる物がない 	味は良いが、450円にしては、物足りないう感じでした
C	548	2	<ul style="list-style-type: none"> ・タラの煮つけ、すき昆布煮の味が良い ・おやつが食べやすく味も良い ・ばんけみそが食欲をそそる 	<ul style="list-style-type: none"> ・もう少し色彩が豊富だと良い 	
D	547	3	<ul style="list-style-type: none"> ・色彩がきれいで食欲が出そう ・はす団子が工夫されていて、味も良かった 	<ul style="list-style-type: none"> ・金目鯛の味付けが濃い ・野菜類が多少かため ・おやつが高齢者向きではない 	
E	505	7	<ul style="list-style-type: none"> ・散らし寿司の色彩がきれいで、味も良い ・うどの切り方が良い ・ミルクくずもちの味が良かった 	<ul style="list-style-type: none"> ・赤魚、汁物の味がうすい 	
F	595	1	<ul style="list-style-type: none"> ・寿司がおいしい ・煮物の味付けが良かった ・盛り付けが工夫されていて、色彩も鮮やかで良い 	<ul style="list-style-type: none"> ・寿司ののりは高齢者には向かない ・量が多い 	行事食のよう、普段の食事がどうなのか気になる
G	522	4			

(785点満点)

入札執行

1回目 平成17年2月1日(試食参加7業者)

2回目 平成20年2月7日(試食参加3業者)

今後の課題

- ◆食材の値上がりについて
- ◆個別対応の増加
- ◆経管栄養者の増加



ご清聴ありがとうございました

MEMO

A large rectangular box with rounded corners, containing 25 horizontal dotted lines for writing. The lines are evenly spaced and extend across the width of the box.