

しおさい給食調理済み食品納入及び給食管理支援事業仕様書

1. 事業名称 しおさい給食調理済み食品納入及び給食管理支援事業

2. 実施場所 社会福祉法人 仁摩福祉会 しおさい

島根県大田市仁摩町仁万843

TEL 0854-88-9141

3. 納入期間 令和6年4月1日～令和7年3月31日

4. 業務の目的

入所者や利用者に対して快適な入所・通所生活を送れるよう、適正な栄養量を確保しながら安全で効率的かつ安定的に食事を提供する。

5. 関係法令の遵守

納入業者は製造から納入までの管理において、各種法令等を遵守し、法令上の全ての責務を負わなければならない。

6. 業務内容

(1) 契約施設定員

特別養護老人ホーム 30名

特別養護老人ホーム新館 20名(想ひ出ユニット10名、ふる里ユニット10名)

短期入所生活介護 2名

短期入所生活介護新館 8名(気まま家ユニット)

通所介護 12名(1/1～1/3を除く、月～金曜の週5日)

(2) 平均喫食数(令和4年度 ひと月あたり)

施設区分	朝食	昼食	夕食
特養	1,420	1,444	1,373
短期入所	259	290	256
通所介護	—	175	—
職員	122	79	122

(3) 食事形態

食事区分	食事形態
副食	① 常食、② 荒極刻み(0.3cm)、③ ミキサー(とろみ付)

※ 副食の食事形態は上記内容に添ったものとし、最低3形態選択できること

(3) 副食献立内訳

献立区分	朝	昼	夕
主菜	なし	1品	1品
副菜	2品	2品	2品
汁物	1品	1品	なし
副食計	3品	4品	3品

※1 基準献立に汁物がない場合、1人前相当の汁物オプション価格を用いて算出すること（食材の形状については下処理済または最終加工済であること）

※2 納入業者の基準献立と6.(3)で提示している品数がそぐわない場合は、品数を揃えた提供方法で算出すること

(4) 治療食対応

対象者なし

令和5年11月末時点

(5) 嗜好による禁止食材、アレルギー対応食

① 嗜好 : 魚、肉、牛乳

② アレルギー : 鯖、豚肉、牛肉

令和5年11月末時点

(6) 経費区分

① 商品費（給食管理支援サービス費含む）

② 輸送費

※年間食材価格見積書及び請求については、①と②を合算すること

(7) 品質管理について

① 調理方法にクックチル方式又は真空調理方式を採用していること。

② ニュークックチル調理に対応可能な商品であること。

③ 従事者の中に専門的な立場から必要な指導を行う栄養士及び調理師が確保されていること。

④ 事前にメニュー表が配布されていること。

⑤ 保管に最適な状態（梱包、温度管理等）を維持して配送できること。

⑥ 提供の前日までに直接または配送業者を通じて納入完了できること。

⑦ 納品の都度、消費期限が記載されたラベルやメモが添付できること。

(8) 利用者満足度について

- ① 契約単価の範囲内で定期的に行事食またはイベント食の提案・実施をすること。
- ② 施設行事への協力を行うこと。
- ③ 施設給食の趣旨を十分認識し、適正な給食材料を使用するとともに所要の栄養量が確保される調理を行うこと。
- ④ 定期的に当該施設が行う嗜好調査及び残食調査に応じた献立検討を行うこと。

(9) 不良品判定について

- ① 冷蔵・冷凍保管状態から常温保管状態とし、再度冷蔵したもの
- ② 検品時に開封済み、包装破れや汚れが確認されたもの
- ③ しおさいで適正な温度保管をしていたにも関わらず、納入業者が示す消費期限までに異常が発生したもの

(10) 衛生管理について

- ① 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又は訓練を実施し当該施設へ状況報告すること。
- ② 調理業務従事者に対して、定期的に健康診断及び検便を実施すること。
10月から3月までの間には月に1回以上又は必要に応じてノロウイルスの検査を実施すること。
なお、異常が発生した場合はすみやかに対応し、施設報告を適切に処理すること。
- ③ 衛生管理簿の作成に必要な証明記録を、当該施設の要望に応じて提出またはインターネット経由でダウンロードできる体制が整っていること。
- ④ 納入業者が管理する調理業務従事者には、当該業務について相当の経験を有するものを含むこと。

(11) その他特記事項

- ① 契約後は、食品納入及び給食管理支援担当者を設置し、電話及びメールなどの電子連絡ツールにて対応可能な体制を整えること。
- ② ①の担当者が配置換え等で対応できなくなった場合は、必ず後任を設け、業務に遅延がないよう体制を整えること。

7. 企画提案の遵守

納入業者は、契約の締結を前提とし当該施設に提出したプロポーザル提案内容につ

いて当該施設と協議のうえこれを遵守し、業務を行わなければならない。

8. 損害賠償責任

- (1) 納入業者及び運送業者は、業務の実施に関して当該施設の建物等に損害を与えたとき、又はこの仕様書に定める義務を履行しないために契約先に損害を与えたときは、直ちにその損害賠償しなければならない。
- (2) 納入業者及び運送業者は、業務の実施に関して第三者に損害を与えたときは、直ちにその第三者に対してその損害を賠償しなければならないものとし、当該施設は、その第三者に対して損害賠償の責めを負わないものとする。

9. 秘密の保持

- (1) 納入業者及び運送業者の従業者は、業務の実施にあたり知り得た秘密を第三者に漏らしてはならない。

10. 緊急時対応

- (1) 納入業者は非常災害時のマニュアル・連絡体制を明確に定め、必要に応じて当該施設と協力して対応できる体制を整備すること。
- (2) 火災、労働争議、業務停止等の事情によりその業務の全部又は一部の遂行が困難となった場合は当該施設の業務に支障をきたさないよう優先的に対応し、万全に給食サービスが供給できる体制を整備すること。

11. 支払期日

- (1) 支払期日は、月末締め翌月20日払いとする。(当該日が銀行の休業日に該当する場合は、その直後の最初の銀行の営業日とする。)
- (2) 納入業者は当該施設の発注数に対して契約単価を乗じて算出した額(当該金額に円未満の端数があるときは、その端数は切り捨てる。)と運送費の合算額を支払月の10日までに当該施設に請求する。

12. 疑義の定義

- (1) 本仕様書に定めない事項等疑義が生じた場合は、両者で協議して定めるものとし、協議が成立しないときは、当該施設の定めるところによるものとする。

13. 見積もり方法

別に配付する「令和6年度見積項目内訳書」に必要な項目を税別価格で記載し、提出する。

なお「一律価格用」と「形態別価格差あり用」の食数及び日数については、別表「令和6年度 見積内訳書（固定値）」を用いる。

別表「令和6年度 見積項目内訳書（固定値）」

施設内訳	商品形態 一律価格用	形態別価格差あり用		算出日数 (日/年)
	食数 (食/回)	商品形態	食数 (食/回)	
特養①	50	荒極み食	23	365
		ミキサー食	27	365
短期②	10	常食	10	365
通所③	12	常食	12	258
職員・検食④	5	常食	5	365