

## 自立支援事業あつた・一時保護事業 給食業務委託仕様書

自立支援事業あつた及び一時保護事業（以下、「両事業」という。）の給食業務を委託するにあたり、その仕様については以下のとおりとする。

- 1 給食の内容について、社会通念上適切なものとし、詳細は次の各号に定める。
  - (1) 食数は、一日あたり朝・昼・夕の合計で、自立支援事業あつた237食（利用定員79名×3食）、一時保護事業150食（利用定員50名×3食）を最大とする。
  - (2) 米飯と惣菜の容器を別々にし、容器の素材はプラスチック製とする。
  - (3) 給食に使用する箸等は業者自らが用意する。
  - (4) 一日分の摂取カロリーは米飯と惣菜を合わせ、成人男性の一日に必要なカロリー（2,300～2,500kcal程度）を確保する。
  - (5) 米飯は民間流通米（市場流通価格10kgあたり2,800円以上）で賞味期限内のものを使用する。その他、詳細は以下のとおりとする。
    - ア 一食につき350g（炊き上がった状態での重量）を提供する。
    - イ 炊き上がりは精米1に対して2.2倍を基準とし、これを下回らないこと。
    - ウ 米飯の中心部で60℃を基準とする。
    - エ 毎月第1、第3金曜日の夕食の米飯を炊き込みご飯等にする。
  - (6) 惣菜について、その種類は5品目以上とし、全体の量、栄養バランス、彩りを考慮するとともに、1品目当たりの量についても極端に少なくならないようにし、同じ内容の惣菜が続かないようにする。その他、詳細は以下のとおりとする。
    - ア 生野菜・ふりかけ・味付け海苔・漬物は品目として数えない。
    - イ 毎朝食時に、ふりかけ1袋、又は味付け海苔1袋のどちらかを添える。
    - ウ 毎昼・夕食時に生野菜（野菜の種類は季節ごとに変更することは差し支えない）を適切な量添える。
    - エ 自立支援事業あつたでは、惣菜に使用する醤油・ソースを施設に備え付けの容器に補充する。
    - オ 一時保護事業では、惣菜に使用する醤油・ソースを個別の小袋に入れたものを食数分用意し提供する。
    - カ 惣菜については1か月分の献立表を作成し、1ヶ月前に施設へ提出する。  
ただし、令和7年4月分の献立表については、両事業の指定する日に提出する。
  - (7) 味噌汁について、自立支援事業あつたは毎朝食時に、一時保護事業は毎朝食及び毎夕食時に提供する。具は季節の野菜など数種類（種類は適宜変更可）とし、その量については常識的な範囲で提供する。配食時には適温にて提供する。尚、一時保護事業の毎夕食時については即席味噌汁を用いることとする。
  - (8) 自立支援事業あつたのみ特別食を提供し、その配食を業者が行う。詳細は以下のとおりとする。
    - ア 毎月、2日間の夕食を特別食とし、季節感（素麺等）若しくは大衆性（カレーライス等）のある食事を提供する。その提供日については、前月までに両者協議の上決める。

- イ その量については常識的な範囲で提供する。
  - ウ 調理に関しては業者自らが所有する調理施設で加工したものを施設に運び入れ、配食時には適温にて提供する。
  - エ 特別食とは別に惣菜を2品目以上提供する。
  - オ 午後5時30分までに施設に配置し、午後6時00分から午後6時30分まで配食作業を行う。
  - カ 配食作業員の作業内容については、配食作業に加え配食状況のチェック、カウンターの清掃、並びに容器類の片付けとする。
  - キ 配食時、配食作業員はマスク及び名札を着用する。
  - ク 配食作業員の人件費は本契約とは別に支払われるものとする。
  - ケ 配食中に発生したゴミについては業者が持ち帰る。
- (9) 両事業とも12月24日の夕食はクリスマスを意識した献立（フライドチキン等）にする。
- (10) 両事業とも12月31日から1月3日までの間、年末年始特別食を提供する。詳細は以下のとおりとする。
- ア 12月31日の夕食時に、年越しそばを提供する。
  - イ 1月1日及び1月2日の朝食時に雑煮を提供する。
  - ウ 1月3日の朝食時にぜんざいを提供する。
  - エ 年末年始特別食の際は、配食作業員を配置し、配食作業にあたらせる。
  - オ 年末年始特別食の調理及び材料費ならびに配食作業費の人件費については、本契約とは別に支払われるものとする。

## 2 調理に関する事項について、次の各号に定める。

- (1) 衛生規範に基づいた衛生管理を行う。
- (2) 衛生管理の行き届いた業者自らが所有または管理する施設で調理を行う。
- (3) 調理施設には、調理師法に規定する調理師の免許を有する者および栄養士法に規定する栄養士の免許を有する者を必ず配置し、その免許証の写しを両事業に提出する。
- (4) 調理に従事する者は、年に一度の健康診断を受診した者で、月に一度の細菌検査（赤痢菌、サルモネラ菌、パラチフス菌、腸チフス菌及びO-157）を受け、異常が認められない者とし、その検査結果を報告書（様式1）又は検査機関が発行した報告書の写しにて毎月自立支援事業あつたに提出する。また、これに伴う費用は業者が負担する。
- (5) 調理に従事する者は、下痢症状、発熱、咳、味覚および嗅覚異常、外傷、皮膚病等の感染症で食品衛生上支障をきたす恐れがある場合は、従事してはならない。
- (6) 感染症を引き起こす恐れのある細菌の二次汚染防止を徹底する。
- (7) 食中毒の疑い、異物混入等の事故、その他の調理業務に関して問題が発生した場合は、直ちに両事業へ報告し、問題解決にあたる。また、その結果等を文書により両事業に報告する。

- 3 配送・搬入について、次の各号に定める。
- (1) 適正な温度管理を行い、両事業の指定する場所まで配送し、米飯については自立支援事業あつたに限り、同所厨房内の保温庫に入れる。
  - (2) 配送中は事故等が生じないように細心の注意を払い搬入時間を厳守する。
  - (3) 搬入時間については以下のとおり。
    - ア 朝食 午前6時00分から午前6時30分の間
    - イ 昼食 午前11時00分から午前11時30分の間
    - ウ 夕食 午後5時00分から午後5時30分の間搬入時に納品書を提出する。
  - (4) 配送用の車は敷地内の所定の場所に停車し、必ず施錠をする。
  - (5) 各配送時に前食の容器を回収する。
  - (6) 容器及び器具等の数量、破損確認については的確に行い、異物混入等防止の為、破損又は劣化している容器は使用しない。
- 4 検食・保存食について、次の各号に定める。
- (1) 両事業は全ての食事について、施設長又は代理者による検食を実施し、その結果を検食評価表（様式2）に記載する。
  - (2) 食数は検食分を含めて発注し、その検食分の代金については両事業が負担する。
  - (3) 業者は、両事業から一か月毎に検食評価表の写しを受け取り、その評価を業務の参考とし、改善のために必要な措置を講ずる。なお、これに併せて両事業のいずれかが意見書などを提出した場合には、必ず書面にて回答する。
  - (4) 業者は、必ず保存食を毎食用意し、業者の調理施設の専用冷凍庫に－20℃以下で2週間以上冷凍保存をする。
- 5 発注時間について、次の各号に定める。
- (1) 朝食 当該日の前日午後10時までに発注
  - (2) 昼食 当該日の前日午後10時までに発注
  - (3) 夕食 当該日の午後2時30分までに発注
- 6 納入場所について、次に定める。
- |                   |           |     |
|-------------------|-----------|-----|
| 名古屋市熱田区神宮四丁目9番14号 | 自立支援事業あつた | 厨房室 |
| 名古屋市熱田区神宮四丁目9番14号 | 一時保護事業    | 事務室 |

以上

(様式1)

令和 年 月 日

社会福祉法人 芳龍福祉会

自立支援事業あつた・一時保護事業 施設長 宛て

印

年 月健康診断結果の報告について

自立支援事業あつた・一時保護事業 給食業務委託仕様書に基づき、調理従事者の検査結果について報告します。

記

1. 検査実施日 \_\_\_\_\_ 年 月 日

2. 検査機関名 \_\_\_\_\_

3. 検査結果

①検査実施総数 \_\_\_\_\_ 名

②赤痢菌陽性者 \_\_\_\_\_ 名

③サルモネラ菌陽性者 \_\_\_\_\_ 名

④パラチフス菌陽性者 \_\_\_\_\_ 名

⑤陽チフス菌陽性者 \_\_\_\_\_ 名

⑥病原性大腸菌O157陽性者 \_\_\_\_\_ 名

※(様式1)の提出について、検査機関が発行した報告書の写しを提出にて代用可能。

(様式2)

## 検食評価表

所長	副所長

年度 月 日 ( 曜日)

検食者				
		朝食	昼食	夕食
米飯	炊き具合	硬 適 軟	硬 適 軟	硬 適 軟
惣菜	内容・味付け	良 普 悪	良 普 悪	良 普 悪
	量	多 普 少	多 普 少	多 普 少
	主なメニュー	① ④ ② ⑤ ③	① ④ ② ⑤ ③	① ④ ② ⑤ ③
意見および感想				
		検食時刻 :	検食時刻 :	検食時刻 :

## 検食評価表

所長	副所長

年度 月 日 ( 曜日)

検食者				
		朝食	昼食	夕食
米飯	炊き具合	硬 適 軟	硬 適 軟	硬 適 軟
惣菜	内容・味付け	良 普 悪	良 普 悪	良 普 悪
	量	多 普 少	多 普 少	多 普 少
	主なメニュー	① ④ ② ⑤ ③	① ④ ② ⑤ ③	① ④ ② ⑤ ③
意見および感想				
		検食時刻 :	検食時刻 :	検食時刻 :