仕　様　書

１　概要

この業務は、発注者が広島市心身障害者福祉センター条例（昭和５８年条例第４１号。）第３条第５号及び同条第６号に規定する事業（以下「デイサービス」という。）を実施するに当たり、当該事業を利用する者（以下「利用者」という。）に給食を提供するサービスを行うため、専門業者（以下「受注者」という。）に献立、食材の購入、調理、配膳等について委託するものである。

２　サービス提供日及び時間

デイサービスを実施する日（次に掲げる日を除く日）の正午から午後１時３０分までとする。

ア　日曜日、土曜日

イ　「国民の祝日に関する法律」（昭和２３年法律第１７８号。）に規定する日

ウ　１２月２９日から同月３１日、及び１月２日から翌３日

エ　８月６日

オ　その他発注者が別途定める日

３　業務内容

⑴　給食の概要

ア　普通食、ペースト食、きざみ食、押しつぶし食、糖尿病食、アレルギー対応食のほか、必要に応じて透析食を用意すること。（標準形状等は下表のとおりとし、不明な場合は必ず事前に発注者に確認すること。）

| 区分 | 標準形状等 |
| --- | --- |
| ペースト食 | ・　料理をミキサーで回し、茶こしで裏ごししたもの。  ・　スプーンを傾けても、すぐに落ちず、口に入れてのどを動かさないでゆっくりのどを落ちていく粘度。（粘りでのどにくっつかないこと。）  ・　粒が全くないこと。  ・　味は普通食になるべく近いこと。  ・　料理の色が美しいように、極力食材料を分けてミキサーで回すこと。 |
| きざみ食 | ・　普通食をきざむ。（硬い粒にならないよう、火を通すものは軟らかく煮てから切る。）  ・　小きざみ（みじん切り）、大きざみ（一口大）を基本とするが、利用者の体調等、必要に応じてさらに細かく刻む。（前日、食数表にて発注者が指示する。） |
| 押しつぶし食 | ・　食材料を圧力鍋で煮るか、長時間煮ることによって、舌で上あごに食材をつけたとき、力を加えなくてもつぶれる程度の軟らかさにしたもの。  ・　味覚的及び視覚的に、普通食になるべく近いこと。  ・　料理の色が美しいように、極力食材料を分けること。 |
| 糖尿病食 | ・　普通食と同一の形状。調理方法等を工夫することで適正なエネルギー量等とし、献立表には使用する食材料及び使用量を併記すること。 |
| アレルギー対応食 | ・　アレルゲンになる食品を抜き、代替の食品を使い、極力普通食に近いものにする。 |
| その他 | ・　米飯の形状は利用者の体調等に合わせて、普通ご飯・軟飯・粥・５分粥・むすび状等にする等の対応をとること。  ・　体重の多い利用者に対応するため、米飯の量は１００ｇか１５０ｇかを選択できるようにし、献立表にそれぞれの総エネルギー量を記載すること。（糖尿病食を除く。）  ・　魚の骨は抜き取ること。 |

イ　原則として米飯、主菜１品、副菜３品（うち１品はデザートでもよい。）及び汁物とすること。

⑵　業務の流れ

ア　献立の作成

献立は、利用者の年齢構成、健康状態、嗜好等のほか、厚生労働省の策定する「日本人の食事摂取基準」等を十分に考慮した昼食の献立とし、栄養士が作成しなければならない。受注者は、業務実施月の前月２０日までに１か月分の献立を作成の上、発注者の承認を得なければならない。

イ　食材の購入、保管

(ア)　受注者は、１食あたりの食材単価（１か月単位で算出した総仕入額を提供した総食数で除して得た平均単価をいう。）が３７７円となるよう食材を購入すること。その際、遺伝子組替食品は購入しないこと。

(イ)　受注者は、購入した食材に応じた保存方法により、鮮度や品質の低下防止等に努めること。

ウ　食数の通知及び調理

(ア)　発注者は、サービス提供日の前日（サービス提供日の前日がデイサービス実施日でない場合は直前のデイサービス実施日）午後５時００分までに各形状の食数を受注者に通知しなければならない。

　　【発注予定数】　令和５年度　６，１０８食

　　　なお、直近１年間の発注数は別紙「発注数の実績」のとおり。

(イ)　受注者は、上記の通知に基づき必要な食数を調理すること。

(ウ)　受注者は、調理上不明な点については、発注者と協議し、適正な調理を行うこと。

エ　搬入から残菜処理まで

(ア)　受注者は、調理した給食を施設内３階ＡＤＬ室に搬入すること。

(イ)　受注者は、給食を適温に保つため、冷蔵庫及び温蔵庫をＡＤＬ室に設置すること。

なお、規格は下表のとおりとし、これらの維持管理については受注者が責任を負うこと。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 区分 | 寸法（（間口）×（奥行）×（高さ）） | 電源 |
| 冷蔵庫 | １，３００ｍｍ以内×８００ｍｍ以内×９００ｍｍ以内 | １００ｖ二相 |
| 温蔵庫 | １，３００ｍｍ以内×８００ｍｍ以内×９００ｍｍ以内 | ２００ｖ三相 |

(ウ)　盛りつけは、利用者の盛りつけ指示量を厳守し、視覚的な面についても配慮を行うこと。

(エ)　受注者は、給食開始時間までに発注者の指定する利用者の席へ配膳をすること。

(オ)　発注者は利用者の嗜好調査のため、給食と同時に検食を行うこととする。そのため、受注者は検食用に毎回の食数に加え１食余分に準備すること。

(カ)　下膳は、発注者の指定する時間に行うこと。

(キ)　残菜等は、計量の上、受注者が持ち帰ること。

オ　給食委員会及び関係会議等への参加

受注者は、発注者が出席を要請した会議等には出席し、当該会議等で話し合われた業務に関する必要な事項は、業務従事者全員に周知徹底しなければならない。

⑶　業務実施に当たっての留意事項

ア　受注者は、関係法令及び保健所等監督官庁の指導を遵守し、食中毒の防止等、利用者の安全を最優先するため、業務の全過程において特に衛生管理を徹底しなければならない。

イ　受注者は、次に掲げるほか、常に利用者が満足できる給食サービスを追求し、発注者と連携して給食サービスの向上に努めなければならない。

(ア)　サービス提供時間を厳守すること。

(イ)　検食の評価を、調理方法等に反映させること。

(ウ)　利用者に対し不快感を与えるような言動及び態度は厳に慎むこと。

(エ)　業務従事者に対して定期的に、衛生面及び技術面の教育及び訓練を実施すること。

ウ　給食サービスに使用する容器は原則として回収型の容器とし、使用前に発注者の承認を得ること。

エ　受注者は、施設の設備及び備品等を破損した場合、直ちに発注者に報告すること。

オ　受注者は、やむを得ない理由により、予定していた献立どおりに調理できないときは、直ちに発注者に報告すること。

カ　受注者は、履行期間初日から適切に業務を遂行できるよう準備すること。

キ　受注者は、不当廉売行為等安全な商習慣に違反する行為を行わないこと。

４　書類の提出等

⑴　受注者は、あらかじめ発注者に対し、献立の作成を担当する栄養士の免許証の写し及び配膳等を担当する者の氏名を届け出なければならない。当該担当者に変更があった場合も同様とする。

⑵　社会福祉法人広島市社会福祉事業団委託契約約款（以下「約款」という。）第６条に定める委託業務実施計画書は月間献立表とし、前月の２０日までに（令和５年４月分については、契約締結後速やかに）提出して、発注者の承認を受けなければならない。

⑶　約款第１２条に定める委託業務実施報告書は業務日誌及び月間報告書とし、業務日誌は毎日（休日等の場合には翌日）前日分（３月３１日分は当日）を提出し、月間報告書は翌月の１０日（ただし、３月分については、３月３１日）までに提出して、それぞれ発注者の確認を受けるものとする。

⑷　受注者は、上記のほか発注者から必要な資料の提出を求められたときは、これに応じなければならない。

５　費用の負担等

⑴　受注者は、食材料のうち、検食分の費用を負担する。

⑵　発注者は、業務の実施に必要な費用のうち、電気料、水道料及びガス料を負担する。受注者は、これらを効率的に使用するよう努めること。

６　その他

⑴　受注者は、契約期間の終了又は契約の解除に際しては、発注者の指定する者が本業務を円滑に遂行できるよう協力すること。

⑵　この仕様書に定めのない事項については、必要に応じて発注者と受注者とが協議して、これを定める。

別紙「発注数の実績」

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 区分 | | | 作業室 | | 重介護サービス室 | 一般 | | 計 |
| ふつう煮 | やわらか煮 | やわらか煮・軟ご飯 | ふつう煮 | やわらか煮 |
| 内容 | 150g | 常 | 1,012食 | 0食 |  | 0食 |  | 1,012食 |
| 常/大 | 1,129食 | 231食 | 0食 | 0食 |  | 1,360食 |
| 常/大(エビ･イカ禁) |  | 201食 | 0食 | 0食 |  | 201食 |
| 常/大(青魚禁) | 235食 | 0食 | 0食 | 0食 |  | 235食 |
| 常/大(むすび) |  | 110食 | 0食 | 0食 |  | 110食 |
| 常/小 |  |  | 0食 | 0食 |  |  |
| 押しつぶし |  |  |  |  |  |  |
| ペースト | 0食 | 0食 | 0食 | 0食 |  | 0食 |
| 100g | 常 | 657食 |  |  |  |  | 657食 |
| 常(むすび) |  |  | 102食 |  |  | 102食 |
| 常/大 | 596食 | 174食 |  |  |  | 770食 |
| 常/大(むすび) |  |  |  |  |  |  |
| 常/小 | 227食 | 91食 | 3食 |  |  | 321食 |
| 常/小(みじん切り) |  |  | 290食 |  |  | 290食 |
| ペースト |  |  | 294食 |  |  | 294食 |
| 糖尿病食 | 常 |  |  |  |  |  |  |
| 常/大 |  | 107食 | 1食 |  |  | 108食 |
| 常/小 |  |  |  |  |  |  |
| ペースト |  |  |  |  |  |  |
| 透析食 |  | 0食 | 0食 |  | 0食 |  |  |
| 計 | | | 3,856食 | 914食 | 690食 | 0食 | 0食 | 5,460食 |

冷蔵庫温度　　３℃

温蔵庫温度　６０℃