

完全調理済み食材供給業務仕様書

1. 業務の名称

この業務は、「完全調理済み食材供給業務」（以下「本業務」という。）とする。

2. 業務の目的

本業務は、宇和島地区広域事務組合 一本松荘（以下「当施設」という。）における給食提供において、完全調理済み食材（クックチル・クックフリーズ方式等）を導入することにより、以下の目的を達成することを図るものである。

（1）安定的な食事提供体制の構築（BCP 対策）

地域の食材納入業者の高齢化や廃業に伴う食材調達難、および深刻化する厨房職員の人手不足に対応するため、早朝調理や複雑な下処理工程を削減し、限られた人員体制や災害等の緊急時においても、365 日安全かつ安定的に食事を提供する。

（2）食事の品質向上と均一化

専門施設のセントラルキッチンで調理された食材を導入することで、普通食とソフト食およびミキサー食（以下「介護食」という。）の品質（味・見た目・硬さ）を均一化し、利用者の満足度向上を図る。

（3）高度な衛生管理（HACCP に沿った衛生管理）の徹底

温度管理が徹底された完全調理済み食材を活用することで、施設厨房内での交差汚染リスクや食中毒の発生リスクを極小化する。

3. 業務の概要

本業務は、当施設の利用者に対し、受託者のセントラルキッチン等で調理・加工された完全調理済み食材を、徹底した温度管理のもと当施設へ納品する業務である。

なお、本業務における発注者（当施設）と受託者（納入業者）の役割分担の基本は以下のとおりとする。（※別表 1 参照）

（1）受託者（納入業者）の業務

献立作成、食材の調達、調理、急速冷却（または冷凍）、パッキング、当施設へのピッキングおよび配送・納品、受発注システムの提供

（2）発注者（当施設）の業務

納品された食材の検収・保管、再加熱、盛り付け、配膳・下膳、食器等の洗浄

4. 調達範囲

受託者が本業務において当施設に提供（調達）すべき範囲は、以下のとおりとする。

（1）食材の供給

① 1 食あたりの提供品数

1 食あたりの基本構成は下表のとおりとする。なお、本表の品数を下回らない範囲において、より利用者の満足度を高める品数構成（副菜の追加等）の提案を行うことは差し支えない。

	主菜	副菜
朝食	1 品	1 品
昼食	1 品	2 品
夕食	1 品	2 品

※主食（米飯・パン等）および汁物については、原則として当施設で準備するため、上表の提

供品数（委託範囲）には含まない。

※ただし、汁物について、受託者からの食材供給（フリーズドライや完全調理済み品等）による業務効率化等のメリットが見込める場合は、独自に提案を行うことは差し支えない。

②普通食のほか、利用者の状態に応じた介護食および行事食の供給。

※ただし、以下の事由等により発注者（当施設）が必要と判断した場合においては、完全調理済み食材を使用せず、発注者の独自調達による現地調理を行うことができるものとする。

- ・季節の行事食、レクリエーション等で独自の手作り食を提供する場合。
- ・地産地消の推進や、地元食材等の寄付・提供を受けた場合。
- ・その他、利用者の満足度向上等のために施設長が特に必要と認めた場合。

（２）献立の作成と栄養管理

①厚生労働省の「日本人の食事摂取基準」および発注者が定める栄養給与目標量に基づいた、サイクルメニュー等の献立作成。

②栄養価計算表、アレルギー情報一覧、および再加熱・盛り付けマニュアルの提供。

（３）配送業務

①HACCP の概念に基づき、指定された納品温度帯（チルド・冷凍等）を維持できる専用車両・容器を用いた、指定場所への確実な納品（原則として毎日又は隔日の配送）。

（４）システムおよび付帯設備の提供

①食数の増減（入退所等）に柔軟に対応できるウェブ受発注システムの提供。

５．適用範囲

本仕様書は、組合が実施する本業務に関して必要な事項を定めるとともに、受託者が履行しなければならない事項を定めたものである。

６．履行期間

本業務の履行期間は、令和８年１０月１日から令和９年３月３１日まで

※本業務は、給食材料費からの支出を前提とした食材供給の単価契約とする。

※契約は単年度契約し、次年度については、業務実績等を踏まえ支障がなければ更新を行う

７．対象施設

施設名 特別養護老人ホーム一本松荘

デイサービス施設一本松荘

所在地 愛媛県南宇和郡愛南町中川１４３８番地１

８．基本情報

（１）対象施設の入所定員

施設合計 ７８人

内訳：特別養護老人ホーム ６０人（うち、短期１０人） デイサービス施設 １８人

（２）喫食時間の目安

朝食	７時００分～８時００分
昼食	１１時３０分～１２時３０分
夕食	１７時３０分～１８時３０分

(3) 予定食数 ※利用者の状況により変動あり

項目	朝食	昼食	夕食
特養	44食	44食	44食
短期	6食	6食	6食
通所		10食	
合計	50食	60食	50食

(4) 食事形態別人数 ※利用者の状況により変動あり

項目	特養(短期含む)	通所	備考
普通食	30人	9人	うち刻み食6人
ソフト食	16人	1人	
ミキサー食	4人		
合計	50人	10人	

9. 業務に関する要件

(1) 基本方針

受託者は、本業務の遂行にあたり、以下の基本方針を十分に理解し、発注者（当施設）と緊密に連携・協力して業務にあたること。

①食の安全・安心の確保

食事提供における最も重要な前提として、HACCPの考え方に基づく高度な衛生管理と徹底した温度管理を行い、食中毒や異物混入等の事故を未然に防止する安全な食材供給体制を維持すること。

②利用者のQOL（生活の質）向上に資する食事の提供

食事を利用者の最大の楽しみの一つと位置づけ、味付け、彩り、季節感に配慮した美味しい食事を提供すること。また、嚥下機能等の低下した利用者に対しても、見た目が美しく、安全に嚥食できる形態（ソフト食等）を提供すること。

③施設運営の効率化と直営職員の負担軽減

当施設の限られた人員体制（厨房職員等）を考慮し、再加熱や盛り付け、配膳等の現場作業が極力シンプルかつ効率的に行えるよう、食材の規格、梱包、指示書（マニュアル）を工夫し、労働環境の改善に寄与すること。

④強固な危機管理・事業継続体制（BCP）の確立

自然災害、悪天候による交通障害、感染症の流行、受託者の工場等における設備故障等の不測の事態においても、当施設への食事提供を途絶えさせないための確固たるバックアップ体制を構築すること。

⑤発注者との緊密な連携と継続的な改善

食材を納品して終わりではなく、利用者からの残食状況や意見、当施設職員からの要望を定期的にヒアリングし、献立の見直しや業務フローの改善を継続的に行うこと。

(2) 基本要件

受託者は、基本方針を実現するため、以下の基本要件を満たしたうえで業務を遂行すること。

①関連法令・指針等の遵守

「食品衛生法」「健康増進法」「労働基準法」「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働

省)」など、業務に関係するすべての法令および国・自治体が定める指針・ガイドラインを遵守すること。

②実施体制と有資格者の配置

受託者の製造拠点（セントラルキッチン等）において、製造能力および保管・配送能力が十分に備わっていること。

栄養管理および献立作成の責任者として、管理栄養士等の有資格者を配置すること。

発注者との連絡調整、トラブル時の迅速な対応、および定期的なヒアリングを行うための専任の担当者（営業担当等）を配置すること。

③衛生管理および事故防止対策

製造から納品に至る全工程において、HACCP に沿った衛生管理システム（各種記録の保存を含む）を構築・運用していること。

金属探知機やX線検査機等の導入など、異物混入を防止するための客観的かつ物理的な対策が講じられていること。

受託者の責に帰すべき事由により、食中毒、異物混入、または配送遅延等のトラブルが発生し、代替食の調達や損害が生じた場合、受託者はその責めを負い、必要な費用を負担するものとする。

④施設設備との適合とオペレーションの標準化

提案する食材および包装形態は、当施設の既存厨房設備（スチームコンベクションオーブン、湯煎器等）での再加熱・調理に適したものであること。（※受託者が再加熱専用機器を貸与・提案する場合はその旨を追記）

当施設の厨房職員（パートタイマー等を含む）が、直感的に間違いなく作業できるよう、写真や図解を用いた分かりやすい「再加熱・盛り付けマニュアル（指示書）」を提供すること。

発注者が独自の現地調理等を実施するため、特定の日の特定の食事（または特定の品目）について完全調理済み食材の発注を取り消す場合、受託者は柔軟に食数の変更・キャンセルおよび献立（栄養価）の再調整に応じること。

⑤情報セキュリティと個人情報保護

業務を通じて得た利用者の個人情報（氏名、病態、アレルギー情報等）および当施設の機密情報について、厳重に管理し、本業務の目的以外に一切使用しないこと。

⑥環境への配慮

食品ロスの削減に努めるとともに、食材の納品に使用する段ボール、トレイ、真空パック等の梱包資材については、リサイクル可能な素材の活用や、廃棄時の減容化（かさばらない工夫）に配慮すること。

10. その他

- （1）契約単価については、社会情勢などを踏まえた上で委託者・受託者双方で協議を行い、必要に応じて見直すことができるものとする。
- （2）以下の事項に関する具体的な運用については、発注者の施設運営に支障をきたさないことを前提に、契約締結時に発注者および受託者の双方で協議して定めるものとする。
 - ・提供食数の増減が生じた場合における、食事提供単価の変動条件および取り扱いに関すること。
 - ・休日（週休日、祝祭日等）における納品スケジュールおよび配送体制に関すること。
 - ・発注内容の変更または取り消し（キャンセル）における対応可能な期限、およびその運用手順に関すること。

別表 1

区 分	業 務 内 容	発注者	受託者
栄養管理	給食運営の総括	○	—
	献立作成基準の作成	—	○
	献立表の作成	—	○
	献立表の確認	○	—
	食数管理、予定食数の提示	○	—
	食事箋の整理及び食札の作成	○	—
	嗜好、喫食調査の企画、実施	○	—
	検食の実施・評価	○	—
	関係官庁等に提出する給食関係書類等の作成	○	—
	上記書類等の確認及び関係官庁への提出	○	—
	上記書類等の保管	○	—
調理作業管理	加熱、盛付についての作業書の作成	—	○
	作業実施状況の確認	○	—
	部門分け、再加熱、盛付	○	—
	厨房から食堂への配膳	○	—
材料管理	納入業者との契約	—	○
	給食材料の検収	○	—
	給食材料の保管・在庫管理	○	—
	給食材料の出納事務	○	—
	給食材料の使用状況	○	—
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成	○	—
	給食材料の衛生管理(材料調達から納品まで)	—	○
	給食材料の衛生管理(納品後)	○	—
	施設・設備（食器、調理器具）の衛生管理	○	—
	衛生管理簿の点検・確認	○	—
	緊急対応に要する場合の指示	○	—
費用負担区分	基準給食関係書類印刷費	○	—
	献立表及び作業書	—	○
	通信連絡費	○	○