

社会福祉法人なごみの会
クックチル食品及び食材料等の売買業者選定に係る
一般競争入札について

社会福祉法人なごみの会
理事長 片木 留美子

標記について、下記のとおり事業者を選定し契約を締結する

記

1 事業内容

別紙「クックチル食品及び食材料等の売買仕様書」のとおり

2 契約日

令和6年7月1日（月）

3 売買業者選定方法

一般競争入札

4 予定価格

非公開

5 入札参加資格

- (1) 地方自治法施行令(昭和22年政令第16号)第167条の4の規定に該当しない者であること。
- (2) 会社更生法(平成14年法律第154号)に基づく更生手続開始の申立て又は民事再生法(平成11年法律第225号)に基づく再生手続開始の申立てがなされていないこと。
- (3) 今治市から指名停止措置を受けていない者であること。
- (4) 今治市暴力団排除条例規定する暴力団及び暴力団員に該当しない者であること。
- (5) 法人税、消費税及び地方消費税の未納税額がない者であること。

- (6) 令和 6 年 4 月現在、過去 3 年間食中毒などの事故が発生していないこと。またはそれに伴う行政処分を受けていないこと。
- (7) 特別養護老人ホーム、病院または介護老人保健施設への納入実績があること。
- (8) 日本国内に 5 か所以上セントラルキッチンを有すること。
- (9) 納品食材については、原則、調理済再加熱食材であり、冷蔵状態で納品すること。
- (10) 衛生面を考慮し、保冷車 (3℃) より納品が可能であること。
- (11) 施設の厨房職員 (管理栄養士 栄養士 調理師) へのアフターフォロー体制が組めること。
- (12) 1 食単位の発注が可能であること。
- (13) 行政監査等に必要な書類作成が可能であること。
- (14) 別紙 1 「献立作成基準」に基づいた献立を作成すること。
- (15) 提供できる治療食食事形態 (介護食) が充実していること。
また、その介護食は、日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類 2013 に沿った食形態であり、常食と同一献立であること。
- (16) 旬の食材を使用し、できる限り冷凍食材を使用しないこと。
- (17) 原則、月 1 回以上季節に応じたメニューや行事食を提供すること。
- (18) 原則、毎食の汁物とおやつが提供可能であること。
- (19) 入居者の嗜好に合った献立、味付けで提供できるよう施設の意見の反映に努めると。
- (20) セントラルキッチンにおいて「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成 9 年 3 月 24 日付け衛食第 85 号別添)(最終改正: 平成 29 年 6 月 16 日付け生食発 0616 第 1 号)に沿った衛生管理を行っていること。
- (21) 当法人の理事が役員または評議員を務める事業者でないこと。

6 入札実施予定日

令和 6 年 4 月 18 日 (木)

以上