

令和6年4月3日

クックチル食品及び食材料等の売買業者選定仕様書

特別養護老人ホーム今治なごみ苑
ケアハウスなごみ
デイサービスなごみ

- (1) 食数の見込み
定員 90 名

- (2) 1日当たりの喫食数（予定数）

	特別養護老人ホーム	ケアハウス	デイサービス	保存食・検食	合計
朝食	50食	14食		2食	66食
昼食	50食	14食	24食	2食	90食
おやつ	50食	14食			64食
夕食	50食	14食		2食	66食

- (3) 食事時間

①今治なごみ苑

	配膳時間	喫食時間	下膳
朝食（40分）	7：40	7：40～8：20	8：20
昼食（40分）	12：00	12：00～12：40	12：40
おやつ（30分）	15：00	15：00～15：30	15：30
夕食（50分）	17：30	17：30～18：20	18：20

②ケアハウスなごみ

	配膳時間	喫食時間	下膳
朝食（40分）	8：00	8：00～8：40	8：40
昼食（40分）	12：00	12：00～12：40	12：40
おやつ（30分）	15：00	15：00～15：30	15：30
夕食（50分）	17：50	17：50～18：40	18：40

③デイサービスなごみ

	配膳時間	喫食時間	下膳
昼食（40分）	12：00	12：00～12：40	12：40

配膳及び喫食時間については、施設の要望や給食内容により、多少変更する場合があります。

(4) 配膳・下膳方法

厨房で調理・盛り付けた食事を配膳車にて食堂前に提供し、各人の食卓には本施設の職員又は本人が配膳する。

なお、特養の食堂は4カ所、ケアハウスの食堂は2カ所、デイサービスは1カ所である。

下膳は本施設職員又は入居者本人が下膳車及び下膳場所まで運んだ後、厨房職員が下膳場所まで取りに行く。

なお、喫食状況調査書は、回収時に厨房職員が記録し、施設に報告するものとする。

(5) 食事内容

入居者の状態に合わせて普通食、一口食、ソフト食、ミキサー食、ゼリー食を提供する。また、その他病態別治療食や個人対応食は、禁食オプションや冷凍食品等で対応する。

給与栄養目標量

食種別	熱量 Kcal	タンパク質 g	脂質 g	備 考	米量 g
普通食	1,500	58.0	45～50		65
ソフト食	1,460	55.0	40～45	嚥下：可能 咀嚼：やや困難 学会分類 2021：3 相当	60
ミキサー食	1,260	45～50	35～40	嚥下：やや困難 咀嚼：やや困難 学会分類 2021：2-1.2-2 相当	45
ゼリー食	1,270	45～50	35～40	嚥下：困難 咀嚼：困難 学会分類 2021：1j 相当	45

(6) 行事食

季節に応じたメニューや行事食を提供すること。

(7) 食数のカウント方法

喫食の最終食数は4日前の午前10時までは変更可能とする。

(8) 定期訪問の実施

当施設の食事サービスを円滑に遂行するために、貴社の業務担当、栄養士等により、月1回の定期訪問を実施し、食事内容、衛生面、運営面その他全般に渡り綿密な意見交換を行う。

(9) 保存食について

保存食については、当施設責任のもと、料理別に毎回それぞれ50グラム以上を指定の容器に入れ、月、日、朝、昼、夕を明示して、冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存するものとする。

(10) 検食について

検食は当施設側の担当者の所へ配膳前に届け、毎食ごとに検食簿をチェックし、その評価を厳粛に受け止め、入居者の嗜好に合った献立、味付けで提供できるよう意見の反映に努める。

(11) 食材の調達方法、納品について

- ・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。
- ・納品食材については、原則、調理済再加熱食材であること。
- ・衛生面を考慮し、保冷車（3℃）より納品すること。
- ・台風や豪雪など予め天気予報等で予期できる災害に関しては、配送開始時間を早めるなど配送遅延や配送できない事態が起こらないよう対策をすること。ただし、配送網の遮断やライフラインの停止により、商品の供給ができない事態や供給はできるが利用できない事態の場合、本施設で備蓄している冷凍商品や非常食で対応する。
- ・大規模な災害により、セントラルキッチンの製造が停止し、供給能力が途絶えた場合、他の拠点のセントラルキッチンより供給体制を整え、出来る限り当施設への食事を調達できるよう最善を尽くすこと。

(12) 入居者の健康状態の急変によるメニュー変更時の可能な対処方法

当施設栄養士により変更指示に従い、備蓄している冷凍食品等で対応する。

(13) 緊急に食数の増減が生じた際の可能な対処方法

備蓄している冷凍食品等で対応する。

(14)アフターフォローについて

以下記載内容のように、厨房運営を行う上で発生する様々な課題に合わせて業務提案を行い、厨房運営をトータルでサポートすること。

1. 各種コンタクトサポートサービス

サポート	内 容
担当者による運用相談	訪問や電話、オンライン（タブレット・パソコンなどを使用）にて、アフターサポートが可能であること
お客様相談窓口の設置	電話窓口の案内、サービス全般に関する相談ができること
お知らせ配信サービス	チャットツールにて、自然災害時の配送遅延や献立・商品の変更など、重要な伝達を行うこと

サポート	内 容
チャットボット	チャットと自動回答機能を使った問い合わせ対応サービスを行うこと。また、24時間・365日対応であること。
各種アンケート	気になった献立や料理など、ポータルサイトより、意見を送ることができること。

2. 厨房業務サポートサービス（要別途申込）

サポート	内 容
各種種類の提供サービス	検品書、調理レシピ、献立、マニュアル、栄養関係帳票類、衛生関係書類等がダウンロード可能であること。
発注確認サービス	食事の発注や選択漏れがあった場合、FAX やメールで知らせてくれること。
在庫管理・規格変更サービス	献立に使用している調味料の在庫管理ができること。
緊急発注サービス	緊急時、朝昼夕2食ずつまで指定の献立セットが申込可能であること
求人代行サービス	求人情報の掲載について代行できること
人材派遣サービス	人材派遣サービスがあること。