

松原市給食サービス事業受託事業者の募集

松原市では、食事作りが困難な高齢者や重度障がい者を対象に、給食サービスを実施することにより、健康の維持及び疾病の予防を図るとともに、配食時に安否の確認も行い、高齢者等が地域で安心して生活を営むことができるよう支援しています。

今回、平成 30 年度の事業実施に向けて、松原市全域で配食できる事業者を募集します。

【受託条件】

「松原市給食サービス事業募集要項」「松原市給食サービス仕様書」による条件を満たすこと。

【資料請求・問合せ先】

(福)松原市社会福祉協議会

〒580-0043 松原市阿保 1-1-1 松原市役所東別館 3 階

☎072-333-0294 (担当:総務課 山口、谷口)

松原市給食サービス事業募集要項

社会福祉法人松原市社会福祉協議会

1、基本事項

- (1)業務名称 松原市給食サービス事業
- (2)委託場所 松原市全域
- (3)委託期間 平成30年4月1日～平成31年3月31日まで

2、概要 利用対象者へ指定日に直接配食し、安否確認を行う(仕様書参照)

3、予算 1食あたり800円(消費税を含む)以内※現行価格を超えないものとする
(うち材料費及び調理費は400円以内とする)

4、条件

- (1)食品衛生法の営業許可を有すること。
- (2)過去3年間において食品衛生法の営業の禁停止の処分を受けていないこと。
- (3)暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律第2条に規定する暴力団及び関係すると認められる者でないこと。

5、提出物

- (1)申請書
- (2)提案書一式
- (3)登記簿謄本(履歴事項全部証明書)(3ヶ月以内)
- (4)印鑑証明(3ヶ月以内)
- (5)食品衛生法の許可書(写し)
- (6)過去2年間の配食の実績(任意様式)

※提出物に関しては返却致しません。予めご了承下さい。

6、申請期間

受付 平成29年11月20日～平成29年11月30日(土、日を除く)
午前9時～午後5時まで(正午～13時まで除く)

場所 松原市社会福祉協議会(松原市役所東別館内3階)
松原市阿保1丁目1番1号 担当 山口 谷口

※必ず事前連絡のこと 電話 072-333-0294

7、選考

- (1)書類選考及び工場設備視察(試食含む)により、現地視察へ行ったメンバーにて総合的に判断する。衛生面について合格点に達しない場合は、失格とする。
- (2)現場視察については、12月中旬にて日程調整する。
- (3)事業者の決定は平成29年12月末までに行う。

松原市給食サービス事業仕様書

(事業概要)

名 称	松原市給食サービス事業
目 的	食事作りが困難な高齢者や重度障害者等に対し給食サービスを実施することにより、健康の維持及び疾病の予防を図るとともに、配食時に安否確認を行い、高齢者等が地域で安心して生活を営むことが出来るよう支援することを目的とする。
対象者	利用対象者は、食事の調理や買物が困難な下記の者 ①65歳以上の一人暮らしの高齢者(昼間独居の高齢者を含む) ②65歳以上の高齢者のみの世帯の構成員 ③単身の重度障害者(下肢又は体幹機能障害による身障1級等) ※現在登録者 約 300 名
配食日	週 5 回(月曜日～金曜日 祝日、年末年始を除く)
配食数	月曜日 平均 160 食 ・ 火曜日 平均 140 食 水曜日 平均 170 食 ・ 木曜日 平均 140 食 金曜日 平均 150 食 平成 28 年度実績 年 35942 食
エリア	松原市全域
単 価	1 食あたり 800 円以内 ※ 食材料費、調理にかかる光熱費相当分等は利用者負担とし、利用者が配食事業所に支払う(チケット制)。 ※ 10 枚・20 枚綴りのチケットを作成し、代金を直接收受・払戻しする。
安 否	利用者に直接配食し、安否確認を行う。緊急時については松原市社会福祉協議会と連携して、迅速、適切に対応する。
契 約	① 松原市社会福祉協議会と事業所との委託契約を締結する。 ※ 事業所の安定業務の確保(利用者への安定した配食の確保)の観点から、2 年を限度とした複数年契約が出来るものとする。 ② 利用者との契約も締結する。
支 払	業務完了後、松原市社会福祉協議会から支払うものとする。

(選考基準)

事業所は、松原市が掲げるセーフコミュニティの主旨を理解し、次のアからウまでの要件を条件とし選定するものとする。

ア 衛生・安全に関すること

- ・ 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成 28 年 10 月 6 日付改正分を含む)に基づく各種マニュアルを作成し、クリーンルーム等の除菌・殺菌設備をはじめとする施設設備、調理場内における食材の衛生管理、食器洗浄消毒管理等の衛生管理を徹底していること。
- ・ 定期的に衛生管理検査を実施するとともに、第三者による衛生管理検査を実施していること。
- ・ 従業員に対し衛生管理に関する研修を実施していること。

イ 食材・献立に関すること

- ・ 主食であるお米は、国産の「こしひかり」相当のものを使用すること。
- ・ 栄養バランスの取れた献立及び旬の食材を取り入れた季節感のある献立作りに努め、1 食あたりを 600 カロリー前後とすること。
- ・ 管理栄養士による 1 週間分の献立表を作成し提出すること。
- ・ 利用者の病状や症状に応じ、キザミ食を提供すること。
- ・ 利用者の嗜好・意向を聞き入れた調理を心掛けること。
- ・ 高齢者の食に関する十分な知識を有する管理栄養士を配置すること。

ウ 管理・運用に関すること

- ・ 高齢者配食サービスを行っている又は行った実績があること。または、給食の配食サービスを行っていること。
- ・ 松原市の近隣地区に自社の調理施設及び配膳をする場所を有し、調理から配膳、配食が容易であること。
- ・ 利用者の安否確認を目的に、配食は 12 時 30 分までに利用者本人に直接手渡すこと。
- ・ 緊急時における高齢者等の安心・安全のための普及を図ること。
- ・ 不在の場合は、松原市社会福祉協議会と連携し安否の確認を図ること。
- ・ 利用者とのコミュニケーションを図り、簡単な生活相談にも応じること。
- ・ 継続かつ安定的な提供体制を確保するため、万が一トラブルが発生したときは、提携給食業者による配食を行うこと。
- ・ 配食担当者は介護業務のホームヘルパー2 級以上の資格、もしくは社内にて同様の研修を受講した者を担当とすること。
- ・ 地域で暮らす認知症の人を支えるという観点から、認知症サポーター養成講座の受講など、認知症対応の向上に努めること。
- ・ 松原市社会福祉協議会と連携し、事業の円滑な遂行に努めること。
- ・ 事業で知り得た個人情報厳正に取り扱うこと。

- ・ 災害などによりやむを得ず中止する場合は、松原市社会福祉協議会と連携して利用者に連絡を取ること。
- ・ アンケート調査を実施した際には、配布・回収を行うこと。

(選定方法)

- 1、事業者選定に当たり、上記アからウを踏まえ、次の項目について企画書を提出すること。(別紙様式)
 - ① 衛生管理について
食材の管理・調理時における衛生管理方法等に関すること
 - ② 調理機能について
食材の手配から調理までの給食
 - ③ 調理メニューに対する利用者ニーズへの対応について
 - ④ 食材の安全性の確保・産地管理について
 - ⑤ 配送方法・安否確認について
 - ⑥ 緊急時の対応について
 - ⑦ 人員体制について
 - ⑧ 研修について
 - ⑨ 経費について
 - ⑩ その他
- 2、工場設備の状況の視察及び試食を行う
- 3、上記について総合的に判断し、事業者を選定する。

平成 年 月 日

社会福祉法人松原市社会福祉協議会
会長 堤 實 様

事業者住所
事業者名称
代表者氏名

_____ 印

松原市給食サービス事業 申請書

標記の事業について、関係書類を添えて申請します。

提出書類

- (1) 松原市給食サービス事業 申請書
- (2) 平成30年度 松原市給食サービス事業に関する提案書
- (3) 登記簿謄本(3ヶ月以内)
- (4) 印鑑証明(3ヶ月以内)
- (5) 食品衛生法の許可書(写し)
- (6) 過去2年間の配食の実績(任意様式)

平成 30 年度 松原市給食サービス事業に関する提案書

平成 年 月 日

事業者住所

事業者名称

代表者氏名

_____ 印

(※別紙にて回答いただいても構いません。)

(衛生管理)

- ① 食材の管理・調理時における衛生管理方法等に関すること
※工場の設備、マニュアルなど

(調理機能)

- ② 自社工場での調理機能・能力について
※食材の確保から調理に至る工程、生産力、実績内容など

(調理メニューに対する利用者ニーズ)

- ③ 味やメニューに対する利用者の要望への対応について
※食欲回復に向けて、味や季節感のある食材、彩り、好き嫌いの把握など
※刻み食、糖尿病食、減塩食など身体状況に応じた対応など

(食材の安全性の確保・産地管理)

- ④ 食材の安全基準、保管状況、国産品及び冷凍食材の使用などについて

(配送方法・安否確認)

- ⑤ 配食における方法・利用者の安否確認の対応について

(緊急時の対応)

- ⑥ 食中毒などについて
※食中毒が発生した場合、利用者等とのトラブルにおける対応などについて

(人員体制)

- ⑦ 貴社における人員等の配置について
※調理部門、事務部門、配食部門の体制など

(研修)

- ⑧ 貴社における高齢者への対応・衛生管理・接遇などにおける研修などの取り組みについて

(経費)

- ⑨ 1食あたりの単価について
※原材料費、調理費(調理員コスト含む)、配送費、人件費、その他の経費

(その他)

- ⑩ その他同給食サービス事業における貴社の特色ある取り組みなど