

修正訂正箇所

(R03.02.12)

給食業務委託 入札仕様書

P1/9

9 選定方法 2行目 けっぺい ⇒ 決定

P2/9

② 見積想定食数

(単位：食)

	朝食	昼食	夕食	合計
入所者食	61	61	61	183
通所者食		11		11
職員食	3	5	4	12
検食	1	1	1	3
保存食	1	1	1	3
合計	66	79	67	212



	朝食	昼食	夕食	合計
入所者食	61	61	61	183
通所者食		11		11
職員食	2	5	3	10
検食	1	1	1	3
保存食	1	1	1	3
合計	65	79	66	210



食事箋の締切時間について、付記追加

食事箋締切時間については、見積作業の公平性を確保するため、条件設定しているものです。

開札後、正式契約締結時に、詳細について打ち合わせをさせていただきます。

④ 配膳及び下膳等

区分	配膳	下膳	食事箋締切
朝食	～ 8:00	8:00～	前日 18:00 まで
昼食	～12:00	12:00～	当日 9:30 まで
おやつ	～15:00	15:00～	
夕食	～17:00	17:00～	当日 16:00 まで

※利用者の状況により多少の変更有り。

P5/9

《別表 業務内容及び業務分担表》中 栄養管理項目の1ヶ所に“○”追加

関係官庁に提出する給食関係書類の確認、提出、保管管理	○	
上記書類等の作成	○	○

P7/9

《別表 経費項目及経費負担区分表》⇒《別表 経費項目及**ひ**経費負担区分表》

16	保健衛生費		○	健康診断費、検便費等
17	定期、特別清掃費、害虫鼠族駆除費	○		健康診断費、検便費等

給食業務委託契約 仕様書

P4/12

第11条第2項中 場合で高寄り ⇒ 場合で**甲より**

P5/12

(調理)

第16号 ⇒ 第16条

食事形態について	
普通食	全ての食材が使用可能であるが、柔らかく食べやすくする
一口大	普通食をスプーン、フォークで食べられる大きさに切る
軟菜食	食材が柔らかいもの若しくは柔らかく加工する
刻み食	軟菜食を刻む
ソフト食	形があり舌で潰せる柔らかさにする(ミキサーを……形成する)
ペースト食	スプーンに乗るペースト状にする(ミキサーを……をつける)



副食の食事形態について	
常食	そのまま提供、一枚肉、魚は大きさに合わせて3等分して提供
一口大	一口サイズに切る
大きめ刻み	一口大とごく刻みの間の大きさ(約0.5~0.7cm角)
極刻み	フードプロセッサーで細かく刻まれた状態
ミキサー	ミキサーにかけ、ペーストよりも緩い状態のもの
ペースト	とろみ剤とともに、ミキサーにかけたもの

個別対応についての表中 主菜を**副食**に

P10/12

《別表 業務内容及び業務分担表》中 栄養管理項目の1ヶ所に○追加

関係官庁に提出する給食関係書類の確認、提出、保管管理	○	
上記書類等の作成	○	○

P12/12

《別表 経費項目及経費負担区分表》⇒《別表 経費項目及~~ひ~~経費負担区分表》

16	保健衛生費		○	健康診断費、検便費等
17	定期、特別清掃費、害虫鼠族駆除費	○		健康診断費、検便費等

入札実施による Q&A

Q⑥のA

調理補助（4）⇒ 調理補助（3） の5名 ⇒ の計4名

Q⑪のA

現状の検食は、特養各3食、デイ1食（昼食）としており、今後もこの形態を継続したいと考えております。



検食は、特養の朝、昼、夕の各1食（計3食）とします。
（見積前提条件と異なっておりました。）

今後も修正等があると思いますがその場合は、通知しますので、宜しくお願いします。

見積算定中に質問がありましたら、連絡ください。

担当：岩倉
TEL：0959-22-0123
FAX：0959-22-0790
E-M：iwakura@kaifuso.com