仕　様　書

被留置者に支給する食事（以下「給食」という。）は、原則として、下記に定める仕様によることとするが、仕様書により難い場合又は仕様書に定めのない場合は、発注者と協議するものとする。

1　基本的留意事項

⑴　被留置者に対する１日の給食は、主食（米飯、パン、めん類）1,234キロカロリー、副食（主食のおかず）998キロカロリー、計2,232キロカロリーを目安として、健康及び体力を維持する上で必要な栄養価を備えたものとする。

⑵　受注者は、給食の納入前に献立表（１週間の主食、副食別のカロリー表示をしたもの）を発注者に提出し、承諾を受けるものとする。
　なお、献立を変更する場合はあらかじめ承諾を得て変更することができる。

⑶　発注者から給食内容、形態について要望があった場合は、双方協議の上、適切に対応すること。
　また、被留置者の疾病その他特別の理由があり食事を摂ることができない場合は、必要に応じ、かゆ食その他適当な特別食を支給することができる。

⑷　給食を留置施設外で支給する必要があるときは、その必要数について携行食として対応できること。

⑸　生鮮食料品の使用等、衛生管理に配慮すること。

2　納入期限

年間を通じて、朝・昼・夕食の供給を常に可能な状態にし、原則として、下記指定時刻を基準として納入場所への搬入に努めること。

なお、この対応が困難である場合は、発注者と協議の上、納入期限を変更することができるものとする。

⑴　朝食　　6時00分
⑵　昼食　11時00分
⑶　夕食　16時30分

3　給食の内容

⑴　献立は、農林水産省及び厚生労働省から示されている「食事バランスガイド」に則り、品質及び栄養の保持に配意したものとし、調理方法に偏りのないようにすること。

⑵　食事の量及び構成は、
　ア　主食の白飯を１食200～250グラム程度
　イ　主菜（肉、魚、卵、大豆料理）を１日３品程度
　ウ　副菜（野菜、きのこ、いも、海藻料理）を１日５品程度
　エ　乳製品を２日に１品程度
　オ　フルーツを２日に１品程度
　とすること。

⑶　納入する給食の中身は、原則として、統一すること。

⑷　給食の中身に、串、つまようじ、ビニール、貝殻等の危険物は使用しないこと。

⑸　給食の中身又は容器に、紙等の異物を混入させないこと。

⑹　給食に、高温の液体が入っためん類、生鮮食料品で衛生上支障のあるもの及び留置施設内で調製しなければならないものを含めないこと。

⑺　夏季時・高温多湿の気象時には、腐敗しづらい食材の使用や、配達時の保冷剤の使用に配意すること。

4　納入条件

納入に当たっては、原則として、下記の条件に応じられるものとする。

⑴　給食数の変更にも応じられること。

⑵　１個単位の緊急注文にも応じられること。

⑶　納入物に係る食器類（弁当箱、椀、皿、箸等）及び調味料（醤油、ソース等）を供出できること。

5　給食容器

供出する食器は、危険物となり得るものを排除するため、割れにくく飛び散らない材質のものを使用するとともに、主食・副食それぞれ別容器とするか、仕切り分けされた容器を使用すること。

なお、衛生上、容器は早期の回収に努め、長時間放置しないものとするほか、給食に伴って発生したゴミの処理については発注者と協議すること。

6　秘密の保持

受注者（事業所で雇用された者を含む。）は給食の納入に関し、知り得た留置施設及び被留置者に関する情報を第三者に漏らさないこと。