

久米島町地域支援交流学習センター舎食調理業務等委託仕様書

久米島町地域支援交流学習センター（以下「じんぶん館」という。）において行う舎食調理業務等の委託については、この仕様書の定めるところによる。

1 業務概要

- (1) じんぶん館舎食に係る調理業務全般
- (2) 食器、調理機器の洗浄消毒業務
- (3) 残菜、ゴミの処理
- (4) 舎食献立作成及び栄養管理等舎食調理業務に付随する業務
- (5) (1)から(4)については「1日の作業の流れ」(別紙2)に基づくものとし、献立作成、調理、その他付随することに関しては常に委託者と協議し確認を得ること

2 業務委託期間

令和5年4月1日から令和8年3月31日の3年間とする。

ただし、事業期間満了日の3か月以上前に受託者から契約更新の申し出があり、委託者が業務を審査し、良好で的確であると判断した場合には1年毎に更新できるものとする。その場合の延長期間は最長で令和10年3月31日までとする。

3 業務実施場所

じんぶん館厨房

4 調理業務

- (1) 受託者の栄養士が定めて委託者が確認した献立表に基づき、じんぶん館内で調理すること。
- (2) 喫食数は、仕様書第7項の喫食数を参照すること。都合により日数・喫食数は変動する場合がある。
- (3) 当日調理した舎食は、提供毎に1食分を保存食として2週間冷凍庫に保管すること。また、原材料も同様とする。
- (4) アレルギー食について、別途対応すること。

5 委託料

(1) 委託金額の算定方法

委託金額は、食材料費を除く管理運営費部分とする。

6 食材料

食材料に関する事項は、次のとおりとする。

- (1) 食材料は、衛生的かつ安全に調理し、保管については、適正に保管すること。
- (2) 食材料は、鮮度のよい良質なものを選定すること。
- (3) 食材料は、可能な限り地元産を選定すること。
- (4) その他の疑義は、甲の確認を得ること。

7 喫食数

寮生 30 食

検食 1 食

8 舎食提供期間

提供期間は、日曜日から土曜日までの週 7 日とするが、学校行事等による変更については柔軟に対応するものとする。 ※夏季・冬季休業中に閉寮期間があります。

9 業務時間

業務時間は「1 日の作業の流れ」（別紙 2）のとおりとする。

10 業務区分等

- (1) 委託者及び受託者の業務区分は「業務の分担区分」（別紙 1）のとおりとする。
- (2) 業務計画書は、「1 日の作業の流れ」（別紙 2）に準拠して作成すること。

11 施設等の利用

- (1) 委託者は、受託者に対し業務上必要な施設及び器具備品を無償貸与するものとする。
- (2) 受託者は、厨房施設、厨房設備を善良な管理者の注意をもって丁寧に扱い、万一故意又は重大な過失により損傷又は使用不能としたときは、受託者の責任で弁償しなければならない。
また、受託者は厨房施設、厨房設備を舎食調理業務以外に使用してはならない。
- (3) 受託者は火災及び盗難の予防について十分な注意を払わなければならない。

12 栄養管理及び献立管理

献立は舎食業務の根幹を形成し、できる限り、変化に富み、寮生の健全な発育に必要な栄養量を含有するものでなければならないことから、受託者は以下のとおり行うこと。

- (1) 受託者は、栄養士が作成した献立表を前月の 15 日までに提出し、じんぶん館長の許可を得ること。
- (2) 舎食対象者は 15 歳以上 18 歳の学生であり、活動性に富み、食欲旺盛で部活動をするという

こともあり、熱量は1日当たり男子3,000キロカロリー、女子2,400キロカロリー、日本人の食事摂取基準の栄養所要量等を目安に、タンパク質、脂質、炭水化物（PFC）それぞれの熱量配分にも注意し、献立作成を行う。

- (3) 入学式や卒業式、じぶん館内行事の際には、特別献立に協力すること。

13 調理業務指針

衛生管理を徹底し、利用者が食事を楽しく、且つおいしく食べられるよう、調理技術について絶えずその向上に努めるとともに、受託者は委託者の指示に従って、次の事項を遵守すること。

- (1) 献立に示された食材の質、量を確認し、特に味付けや形状に留意して調理すること。
- (2) 食材は良好な保存状態を保ち、新鮮なうちに使用すること。
- (3) 調理機器類は取扱説明書の内容を熟知すると共に衛生管理に努め、常に正常な運転、機器及び能力を維持させること。万一、調理機器類が故障した場合は、直ちに委託者へ報告し、指示を受けること。
- (4) 調理器具の使用及び洗浄にあたっては、丁寧に取り扱うこととし、破損が生じた場合は書面（任意様式）により委託者へ速やかに報告すること。委託者は報告書の内容を調査し、受託者と弁償の必要性及び弁償すべき範囲について協議を行うものとする。
- (5) その他、調理中に事故が起きた場合は、速やかに委託者へ報告し、指示を受けること。

14 食器・器具類の洗浄、消毒及び保管

調理機器及び食器、器具類の洗浄、消毒及び保管については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月31日衛食第85号）に基づき実施すること。

15 残飯、残菜及び厨芥等の廃棄、処理等

受託者は調理作業及び下膳後に生じた残飯、残菜、その他ゴミ等を長く厨房内に貯留させることなく、就業時にはすべてのゴミ等は指定ゴミ置き場まで運搬すること。

16 衛生管理

衛生・安全管理に関する事項は、次のとおりとする。

- (1) 食事に関しては衛生保安に務めること。
- (2) 従業員の日々の健康管理及び定期健康診断を年1回以上、検便（赤痢・サルモネラ・O-157）を毎月2回以上実施し、その検査結果を甲に報告するとともに、衛生安全上の異常者の就労を禁止すること。
- (3) 受託者は保健所の行う衛生点検に基づく指示事項については、速やかに誠意を持って改善に努めること。
- (4) その他の衛生管理については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び「調理従事者の健康

管理・衛生管理について」(別紙4)に従うこと。

- (5) 受託者は舎食の安全又は衛生に影響を与える事故が発生したとき、又は生ずる恐れがあるときは直ちに委託者に報告し指示を求めること。ただし、緊急やむを得ない場合は、受託者の判断によって臨機の措置をとらなければならない。この場合受託者は当該措置をとった後速やかにその措置について委託者に報告しなければならない。
- (6) 受託者は本契約に基づく業務遂行中、受託者の責に帰すべき事由により生じた食中毒やその他疾病及び損害について委託者に対しその損害を賠償するものとする。

17 記録および報告

- (1) 業務報告日誌は、次のとおりとする。
 - ① 「日常の健康状況記録」(別紙3)による。
 - ② 受託者は、業務報告日誌「日常の健康状況記録」(別紙3)の写しを、委託者に提出すること。
- (2) じんぶん館担当者及び受託者側栄養士で、月1回の献立検討会議を行う。
- (3) 委託者及び受託者は、委託業務を円滑に実施するために、必要に応じて甲の指示する日に連絡調整会議を開催するものとする。出席者については、委託者の指示するところによる。

18 受託要件

受託者は次の要件を満たしていなければならない。

- (1) 県内の学校・病院・社会福祉施設の1回あたり20食以上の集団給食を3カ年以内に受託した実績があること。
- (2) 過去1年間に食中毒事故がないこと。
- (3) 町立幼稚園(2園)への配食が可能であること。

19 その他

本仕様書に記載されていない事項については、委託者と受託者が誠意を持って協議し、決定する。

20 1食あたりの食材料費については、以下の額を参考にすること。

朝食 220円・昼食 320円・夕食 410円(消費税込み)程度を基準とする

(別紙1)

業 務 の 分 担 区 分

<委託者 (久米島町) >

- 1 献立表の確認
- 2 食数の報告
- 3 学校行事等の報告
- 4 食材の確認
- 5 食器・食缶の提供
- 6 お弁当容器の提供

<受託者>

- 1 予定献立表の作成
- 2 調理の管理
- 3 保存食の管理
- 4 食材発注及び品質保持
- 5 衛生管理 (従業員検診)
- 6 衛生管理 (調理場の消毒)
- 7 検便等検診票の保管と報告
- 8 食器洗浄・消毒・保管
- 9 調理器具等の洗浄・消毒・保管
- 10 喫食者賠償責任保険への加入
- 11 お弁当配達及び車両の維持

(別紙2)

1 日 の 作 業 の 流 れ

業務内容及び作業時間

朝 食

調理業務	5 : 0 0 ~ 6 : 3 0	1 時間 3 0 分
<u>朝食時間</u>	<u>6 : 3 0 ~ 8 : 0 0</u>	
洗浄業務	8 : 0 0 ~ 9 : 0 0	1 時間

昼 食

調理業務	1 0 : 3 0 ~ 1 2 : 0 0	1 時間 3 0 分
<u>昼食時間</u>	<u>1 2 : 0 0 ~ 1 3 : 0 0</u>	
洗浄業務	1 3 : 0 0 ~ 1 4 : 0 0	1 時間

※登校日については弁当とし、学校まで配達及び弁当箱回収まで行う。

夜 食

調理業務	1 6 : 3 0 ~ 1 8 : 3 0	2 時間
<u>夜食時間</u>	<u>1 8 : 3 0 ~ 2 0 : 0 0</u>	
洗浄業務	2 0 : 0 0 ~ 2 1 : 0 0	1 時間

合 計 8 時間

(別紙3)

日常の健康状況記録

【令和 年 月 日】 施設長 印 栄養士 印

健康状況点検項目	名前			
下痢をしていない				
発熱、腹痛をしていない				
嘔吐をしていない				
風邪を引いていない				
咳をしていない				
鼻汁は出ていない				
皮膚にできものはない				
切り傷等の化膿性疾患はない				
家族等に伝染病保菌者はいない				
手指はきれいに洗い消毒した				
爪は短く切っている				
マニキュアはしていない				
清潔な白衣を着用している				
清潔な髪覆いを使用している				
清潔なマスクを正しく使用している				
エプロンは清潔である				
長靴は清潔である				
ピアス、ネックレス、指輪等はない				

不適切な場合の処置方法	名前
作業の内容をかえた	
帰宅させた	
医師の診断をうけさせた	
その他	

留意点	・トイレを使用する場合は白衣をとること
	・常に手指の洗浄・消毒を徹底すること
	・下痢等の食中毒症状が本人又は家族にある場合は必ず申し出ること

(別紙4)

調理従事者の健康管理・衛生管理について

- 1 健康診断は年1回以上実施すること。
- 2 検便は月2回以上実施し、検査結果の写しを毎月提出すること。
- 3 下痢・発熱・腹痛・嘔吐をしている場合、本人、若しくは同居人が法定伝染病又はその疑いがある場合、特定感染症の保菌者である場合、化膿性疾患が手指にある場合には調理作業に従事することを禁止し、医師の精密検査を受けさせその指示を励行させること。
- 4 化膿性疾患が腕や顔にある場合には、完全に防護させること。
- 5 下痢の場合は、速やかに検便を実施させること。
- 6 調理従事者の身体、衣服は常に清潔に保つこと。
- 7 調理及び配食に当たっては、咳・くしゃみ・鼻水等が食器・食物につかないようにすること。
- 8 清潔な白衣(作業着)・マスク・髪覆い・履き物を着用すること。
- 9 調理用の白衣(作業着)や履き物を着用したまま便所に入らないようにすること。
- 10 作業開始前及び用便後には必ず手指の洗浄・消毒を行うこと。
- 11 食品に直接触れる作業に当たる直前には必ず手指の洗浄・消毒を行うこと。
- 12 生の食肉類・魚介類・卵殻等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合は必ず手指の洗浄・消毒を行うこと。