

# 給食業務委託仕様書

この業務は、この仕様書により実施するものとし、ここに記載されていない細部の事項については、甲乙協議し決定するものとする。

## 1 委託業務及び経費の分担

- (1) 甲が乙に委託する業務及び経費の負担区分は別紙2とする。
- (2) 給食業務にかかる次の費用は甲が負担するものとする
  - ア 電気、ガス、給水、給湯の費用
  - イ 備品、什器の購入及び補充、補修等の費用
  - ウ 食器の購入及び補充購入の費用
  - エ その他甲が必要として認めたもの

## 2 業務従事者等

- (1) 乙は、本部責任者及び甲の施設内における乙の責任者として業務責任者を配置する。
- (2) 乙は、乙の従業員に対する衛生面及び技術面等の研修・訓練を系統的、定期的を実施する。
- (3) 乙は、甲に対し従業員名簿を提出し、変更があった場合はその都度変更届を提出することとする。
- (4) 乙は、従業員の出勤簿を整備しておくものとする。
- (5) 乙は、甲の指示する給食関係帳簿を備え、必要な記録報告を行うものとする。
- (6) 従業員が車通勤をする場合、乙の負担において近隣に駐車場を借りること。(自転車、バイクは敷地内駐車可)
- (7) その他、給食業務運営上必要事項が発生した場合は、甲、乙双方協議の上決定するものとする。

## 3 施設等の使用

- (1) 乙が使用する給食施設及び備品は、甲側備え付けの施設及び備品とし、甲はこれを乙に無償で貸与するものとする。
- (2) 乙は、当該施設及び備品について責任をもって保管、管理、使用するものとする。

## 4 検食等

乙は、次のとおり検査用及び保存用の食事を用意すること。

- (1) 毎食検食用として1食分を提供するものとする
- (2) 保存食は、原材料及び調理済食品を食品ごとに密封し、2週間以上冷凍庫にて保存する

## 5 業務遂行上の注意事項

- (1) 提供食事の調理加工は、献立表により実施する。なお、個別食形態(普通、きざみ、トロミ、ミキサー等)に対応するものとする。
- (2) 給食に必要な材料は、乙が責任をもって発注し、甲の給食責任者立会のもとに検収を行うものとする。

- (3) 残飯等は、乙が責任をもって甲の指定する場所に毎日処理し、置き場は清潔に管理するものとする。
- (4) 食材の仕入れは、乙の責任において行うものとするが、品質・鮮度等について十分に留意し、適正な給食材料を確保する。
- (5) 乙が調理・盛りつけ・配膳を行うに当たっては、献立表を遵守し、所要の栄養量が確保されるようにすると共に、衛生状態等に十分留意する。
- (6) 乙は、別紙3の1日当たりの予定食数並びに食事提供時間に基づき、給食作業時間・配膳時間・下膳時間を遵守する。
- (7) 乙は、調理室などの清潔を保つ必要のある場所に、関係者以外の者をみだりに立ち入らせない。
- (8) 甲の乙に対する指揮・監督は、乙の本部責任者、業務責任者に対し行うものとし、乙の従業員個々に対しては行わない。
- (9) 乙は、乙の従業員を指揮・監督し、業務の実行について関係法令その他、甲の定める規範に違反することのないよう十分留意する。
- (10) 乙は、甲が必要とする場合は、委託業務の実施状況その他の書類を提出しなければならない。
- (11) 乙は、当該職場の秩序を守り、火災・盗難等の防止及び労働安全に努めなければならない。
- (12) 乙は、火気取り扱い責任者を配置する。
- (13) 乙は、甲が実施する地震・火災避難訓練に参加し、災害発生時の対策を身につける。

## 6 衛生・健康管理

- (1) 乙は、食品衛生関係法令を守り、常に給食の安全を保ち、集団食中毒や消化器系伝染病等の発生することのないように特に留意すること
- (2) 乙は、配置従業員の健康管理に留意し、月1回の検便、年1回以上の定期健康診断を行い、その結果を甲に報告するものとする。また、感染症に関しては、インフルエンザ等予防接種を受けさせる等、予防及び感染防止対策に努めること。なお、罹患した場合は治癒するまで業務への従事は控えること。
- (3) 乙は、食品を清潔に衛生的な取り扱いを行い、病原性微生物、塵埃有害物質等に汚染されることのないよう注意し、従業員には清潔な作業衣、マスク、三角巾又は帽子等を与え使用させ、名札を付けさせるものとする。
- (4) 乙は、甲に対する行政の立ち入り検査及び甲が実施する検査に対して協力をする。

## 7 給食材料費（1食1人当たりの限度額（税別））

- (1) 給食材料費については、次のとおりとする。

朝食	185円
昼食	315円
おやつ	74円
夕食	236円
合計	810円

- (2) 運営上必要なトロミ剤等の補助剤、栄養補給食品は上記価格に含む。
- (3) 月1回程度の行事食、誕生会等での特別食は上記価格に含む。
- (4) 食材料単価が明記された日々の納品書を提出すること

8 厨房設備等のリスト

洗米器	食器洗浄機
まな板包丁殺菌庫	食器消毒保管庫
炊飯釜	冷蔵庫 2台
回転釜	冷凍庫
ガスレンジ(5口)×2台	冷凍ストッカー
スチームコンベクション(平成31年配置予定)	

- 9 甲、乙は、給食業務に係る窓口担当者を決め、給食業務運営を円滑に進めるものとする。