

みつばすみれ学園・すずらん給食業務特記仕様書

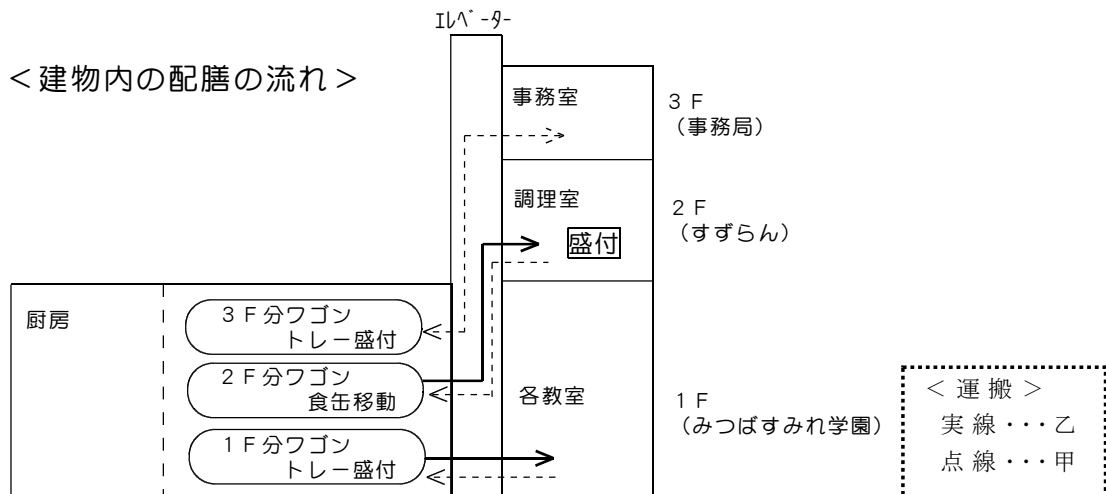
委託業務は、仕様書並びにこの特記仕様書の定めるところにより実施するものとし、ここに記載されていない細部の事項については、甲、乙協議し決定するものとする。

1 契約の内容

給食業務委託（献立作成、食材発注、調理等）

2 業務の内容

- (1) 献立、食材購入は乙が行う。
- (2) 乙の栄養士が作成した献立を甲が確認し、乙が調理作業を行う。
- (3) 衛生面に注意し、手指、調理器具の消毒を励行すること。
- (4) 調理、盛付、配膳、下膳
 - ・食材の下処理、加工調理を行う（刻み食・ペースト食あり）。
 - ・その他個別対応あり（ご飯と具を分ける、通常以上に温める、白飯を好む・各種アレルギーに対しての代替品の提供、別のドレッシングをかける、嚥下補助剤を汁物に混ぜる等）。
 - ・1階（みつばすみれ学園）、3階（事務室）分は厨房内でトレーに1食ずつ盛付。1階はワゴン配膳。3階は甲職員が運搬配膳。
 - ・2階（すずらん）分は1階から食缶で運び上げて、2階調理室で盛付をする。



(5) 食器洗浄、消毒保管、厨房内清掃

- ・給食後、甲職員がワゴンにより厨房へ食器を下げる。
- ・食器洗浄等の後片づけを行う（自動食器洗浄機あり）。
- ・清掃の実施。

(6) 保存食の管理作業

3 給食内容

(1) 1日平均150食

・みつばすみれ学園児童（小人／0～6歳）	30食	（ベスト・刻み食8食程）
・すずらん利用者（大人／18歳～）	39食	（ベスト・刻み食10食程）
・みつばすみれ学園保護者等（大人）	20食	
・みつばすみれ学園職員等（大人）	20食	
・すずらん職員等（大人）	30食	
・3階職員（事務・相談支援、大人）	11食	

※日によって食数は変動します。

- ・みつばすみれ学園（定員30人・平均出席率およそ85%）
- ・すずらん（定員40人・平均出席率およそ102.5%）

(2) 献立は両施設で大部分が共通

- ・みつばすみれ学園児童（小人）には、牛乳（1杯80cc）をつける
- ・ご飯は、大人180g、小人100g
- ・パンや麺は、大人に比して小人は半分
- ・季節行事による行事食の提供（内容は都度相談）

4 業務時間・給食時間

- ・業務時間 8:30～16:00
- ・給食時間 12:00～13:30（配膳12:00、下膳13:30～）

5 委託料に含める資材等

業務に使用する消耗品類は乙の負担とし、日本工業規格又はこれと同等の品質のものとする。

- ・洗浄、清掃に必要な洗剤類、薬品類
（食器用洗剤、手指消毒用含む。ただし、自動食器洗浄機だけはメーカー指定のティーパール製の洗剤を使用する。）
- ・調理用品（ポリグロブ、ラップ、アルミホイル、布巾、たわし等）
- ・給食に付随する調味料等（ソース、ケチャップ等）
- ・専用便所の清掃用品、洗剤類（トイレ洗剤、トイレトペーパー等）

※甲の負担

食器、調理器具（箸、スプーン、お玉、しゃもじ等）、蛍光灯、殺菌灯、嚙下補助剤（トロミアップ、ムースアップ等）

6 業務従事者の条件・通勤手段等

- (1) 栄養士1人と仕様どおりの給食提供可能人数の業務従事者で調理すること。（従事者の風邪等での急な欠勤に交代要員の対応ができること）
- (2) 業務責任者は正職員であり、栄養士免許を有すること。
- (3) 検便は毎月実施。
- (4) 健康診断は年1回。
※検査項目：既往歴の調査、自覚・他覚症状の検査、
身長・体重・視力・聴力検査、胸部X線検査、
血圧・血液検査（貧血・脂質・糖）、
肝機能検査、心電図
- (5) 車通勤の場合、職員用の駐車場は無いので、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）
- (6) 業務従事者の昼食は、午後12時30分から1時30分の間に業務の支障がない者が交代でとること。

7 厨房における設備等のリスト

スチームコンベクションオーブン	焼き物機（レバー付）
食器保乾庫	検食保存庫（-20℃ マイコン式）
製氷器	冷蔵庫
ガス回転釜	冷凍庫
自動食器洗浄機	ガス自動炊飯器
食器洗浄機用補助テーブル	球根皮むき機、野菜切り機
一槽シンク調理テーブル	ロボクープ
下部戸棚調理台	包丁まな板殺菌庫
自動手指消毒器	ガステーブル（自動点火）
ライスタンク	ガス自動フライヤー
両袖給食運搬車・4段	水圧洗米器
ミキサー	その他（包丁、まな板、しゃもじ等）