

大分県消防学校給食業務委託仕様書

この仕様書は、大分県消防学校(以下「学校」という。)が、給食業務(以下「業務」という。)を委託するにあたり、業務内容の仕様について、必要な事項を定めるものである。

(総則)

第1 本仕様書において、甲とは委託者をいい、乙とは受託者をいう。

2 本業務における給食とは、学校において教育訓練を受ける学生に対する朝食、昼食及び夕食の提供をいう。

(業務概要)

第2 甲は、次の各号に掲げる業務を乙に委託する。

- (1) 学生の朝食、昼食及び夕食の給食計画及び献立表の作成
- (2) 食材の調達
- (3) 調理及び加工
- (4) 盛り付け及び配食
- (5) 食堂給茶器の茶葉の補充と管理及び麦茶(夏季)の提供
- (6) 給食の後片付け(食器、箸等の洗浄を含む。)
- (7) 業務遂行上生じた食品廃棄物・廃油・ごみ等(業務遂行上給食施設へ持込をしたすべてのもの)の整理保管及び運搬・処分
- (8) 厨房、食品庫、食堂(以下「厨房等」という。)の施設、設備及び物品の管理
- (9) 厨房等の施設、設備及び物品の衛生管理(清掃を含む)
- (10) 厨房等の火災予防
- (11) その他前各号に付帯する必要な事項

2 業務の分担区分については、別表1のとおりとする。

(業務の管理)

第3 乙は、業務のための作業管理、衛生管理及び資材管理について、食品衛生法及びその他の関係法令を遵守し、誠実に履行するものとする。

2 乙は、給食が学生の健康管理業務の一環であることを認識し、保健衛生管理に万全の注意を払うとともに、栄養・品質・鮮度・彩りなど、質・量ともに満足感のある、良質な食事を安全に提供するものとする。

3 衛生管理については、「大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省 平成9年3月24日付け衛食第85号別添)」に準じた対応に努めること。

4 温かい状態で提供される食品については、調理終了後速やかに提供できるよう努めること。

5 調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食できるようにすること。

(給食提供期間)

第4 給食提供期間は、令和6年4月4日から令和7年3月21日までとする。

(施設・設備等の使用)

第5 甲は、業務実施に必要な厨房等の施設、別表2の設備・備品等は無償で乙に使用させるものとする。

2 業務実施に係る経費の負担については、別表3のとおりとする。

3 甲は、業務に必要な電気、ガス及び用水を無償で乙に給付するものとする。

乙は、使用に当たって十分節約し、効率的使用に努めなければならない。

4 甲は、業務に従事する者の休憩室を無償で提供するものとする。

5 業務に従事する者の校内の自動車等の駐車は、自動車等駐車届出書(様式1)により届出を行い、学校長の承認を得ること。

なお、駐車車両の管理保管については、乙の責任でこれを行うこととし、駐車場内での車両の破損、盗難等については、甲はその責を負わないものとする。

6 乙は、第1項及び第4項の施設・設備・備品等については、適時適切な整理及び清掃を実施し、善良な管理に努めなければならない。

7 前項の清掃は、清掃委託業者が行う食堂内の床・窓ガラス清掃を除く清掃とし、日常清掃及び定期清掃・特別清掃とする。

なお、食堂内窓ガラスの結露については、乙が適宜清掃するものとする。

・定期清掃(日常清掃で実施することができない部分について、毎週末に行う。)

・特別清掃(①害虫鼠族駆除、②厨房内排水管及びグリストラップ(3槽)から浄化槽までの排水設備(4カ所)内の清掃を、それぞれ年2回行う。)

また、特別清掃の実施にあたっては、乙は実施日を事前に甲に通知するものとし、実施結果について、清掃委託業者の実施報告(写)等により報告を行うものとする。

(代行保証)

第6 乙は、やむを得ない事情により業務の全部又は一部の遂行が困難となった場合の危険を担保するため、次の内容の代行保証体制を整備できる代行保証契約確約書(様式2)を契約書に添付すること。

(1) 第2に示した業務のすべてを代行することができるものであること。

(2) 業務の代行ができる能力が担保されていること。

(3) 代行に当たって連絡体制が明確であること。

(4) 業務を再開できる場合は、代行保証に基づく代行を解除するものであること。

(5) 代行保証人は、乙と資本関係のない会社であること。

(損害賠償)

第7 乙は、本業務の履行の結果、乙の責に帰すべき理由により学校及び学生に対し損害を与えた場合は、その賠償の責を負うものとする。

(調理業務従事者及び業務責任者等の配置)

第8 調理業務従事者は心身ともに健康な者とし、乙は、滞りなく業務を行うことができる人数を配置すること。

なお、調理業務従事者は、調理業務に必要な人数を確保すること。

2 乙は、調理業務従事者の中から、次の各号に掲げる業務責任者等を選任し配置しなければならない。

(1) 業務責任者1名(調理師又は栄養士(管理栄養士を含む。)の資格のある者(以下「調理師等」という。))

必要がある場合は、副の業務責任者1名以上(調理師等)

(2) 衛生管理者1名

ただし、業務責任者及び衛生管理者は兼任することができる。

(3) 火気取扱責任者1名

3 本業務を行う際は、業務責任者又は副の業務責任者(いずれも調理師等)を常時配置しなければならない。

(業務責任者及び調理業務従事者の服務)

第9 業務責任者は、本仕様書に基づき業務が履行できるよう調理業務従事者に対する指揮監督等を行うものとする。

2 業務責任者は、業務の履行に関して連絡及び調整ができるようにしておくこと。

3 調理業務従事者は、調理専用の清潔な白帽子・マスク及び白衣等(以下「被服」という。)を着用し、不快感を与えることのないよう留意すること。

なお、乙は適正な数の被服を調理業務従事者へ支給等するとともに、適切な着用をしているか適時確認すること。

4 調理業務従事者は、火災・盗難等が発生しないように留意すること。

5 調理業務従事者は、教職員、学生、来校者及びその他の者に対して、誠意をもって対応すること。

6 調理業務従事者は、調理業務上知り得た情報を他に漏らしてはならない。

(業務責任者等の届出)

第10 乙は、調理業務従事者(代替要員を含む)及び業務責任者等を「業務責任者等届出書(様式3)」に資格を証する書類(資格免許証・資格証明書等)の写しと定期健康診断結果報告書(様式4)(定期健康診断実施後1年以内の結果。新規採用者については採用時の健診結果)を添付して、甲にあらかじめ届け出るものとする。

なお、既に届け出た内容に変更が生じた場合も同様とする。

2 乙は、契約期間中において、調理業務従事者及び業務責任者について、赤痢菌、サルモネラ菌及び腸管出血性大腸菌の細菌検査を毎月1回実施し、その都度速やかに結果の写しを甲に提出しなければならない。

(給食実施日及び給食数量)

第 11 給食実施日は、学生の入校日とする。ただし、甲の指示により変更する場合がある。

2 年間給食予定数量は、概ね 15,604 食(朝食 4,610 食、昼食 6,384 食、夕食 4,610 食)とする。

3 甲は、翌月の教育計画を毎月 25 日までに乙に通知する。

なお、計画を変更したときは、その都度速やかに乙に通知するものとする。

4 甲は、給食数について給食当日の 3 日前までに乙に通知するものとし、以後、変更が生じた場合は、直ちに通知するものとする。

(給食時間)

第 12 給食時間は、原則として次のとおりとする。

なお、学校行事及び授業によって給食時間を変更する場合は、事前に乙に通知するものとする。

朝食 7 : 5 0 ~ 8 : 3 0

昼食 1 2 : 0 0 ~ 1 3 : 0 0

夕食 1 7 : 3 0 ~ 1 8 : 3 0

(食材料調達業務)

第 13 食材料の調達にあたっては、衛生的な業者から、新鮮かつ安全なものを仕入れるものとする。

2 乙は、納品に際しては、数量及び品質、鮮度、異物の混入等について確認し、検収すること。

3 乙は、甲から食材料の品質等について改善の要求があった場合は、遅滞なく調査を行い、必要な措置を講ずるものとする。

4 乙は、納入された食材料については、品質、鮮度に注意して取り扱うこと。

5 乙は、食材料納入業者の選定にあたっては、県産品及び地元食材業者の活用に極力留意するものとする。また、1 月分の仕入情報(納入日ごとの食材品名、産地、単価、数量、金額)を一覧表にまとめ、翌月の 10 日までに甲に報告すること。

6 米は国産で古米は使用しないこと。

(献立等)

第 14 献立は、厚生労働省の「日本人の食事摂取基準(2020年版)」の「18歳から29歳の男性身体活動レベル(Ⅲ)」の基準を満たすように作成し、基準エネルギー(推定エネルギー必要量3,050キロカロリー/日)及び栄養素を十分考慮するとともに、栄養バランスの取れた質の高い、かつ彩りがよく食欲をそそる、質・量ともに満足感のある、おいしい食事を安全に提供するように努めなければならない。

なお、「日本人の食事摂取基準(2020年版)」が改定された場合は速やかに対応すること。

2 前日調理はもとより、次食調理の作り置きは原則として禁止する。

- 3 乙は、給食献立表(様式5)を毎週作成し、甲に提示しなければならない。
- 4 献立は、栄養士の作成したものとする。
- 5 乙は、次の特別食について対応すること。
 - (1) 食物アレルギーや信仰上の理由等で食事制限がある学生には、必要に応じて特別食を提供すること。
 - (2) 学生が病気になった際には、病気の症状に応じた摂取しやすい食事を提供すること。
 - (3) 学生が自主的に行う学校内行事等で通常業務以外に提供する献立。なお、この場合、給食経費等で疑義がある時は、甲乙協議して解決するものとする。
- 6 献立の作成にあたっては、学生の「食に関する意向」を尊重し、喫食状況を把握のうえ、献立に反映させること。
- 7 献立の作成にあたっては、冷凍食品やレトルト食品の多用を避け、手作り献立の充実を図ること。止むを得ず冷凍食品を使用した場合は、解凍した冷凍食品を再冷凍保存して使い回しをしないこと。
- 8 原則として、献立は主食、主菜、副菜、汁等で構成し、品数は次のとおりとすること。
 - 朝食・・・主食、主菜1品以上、副菜1品以上、汁物1品
 - 昼食・・・主食、主菜1品以上、副菜2品以上、汁物1品
 - 夕食・・・主食、主菜1品以上、副菜2品以上、汁物1品、デザート
- 9 同じ献立を繰り返すことがないように配慮すること。

特に、昼食と夕食の献立は、一給食実施月にあっては同じ献立を繰り返さないこととし、昼食の主菜が夕食の主菜として、夕食の主菜が昼食の主菜として提供されることがないようにすること。
- 10 主菜(特に、魚類、肉(牛肉・豚肉・鶏肉など)類、豆腐類等)は、同じ種類の食品を続けることなく、バランスよく組み合わせ、献立表を作成すること。
- 11 和・洋・中華等を取り入れたバラエティ豊かな献立、また四季別で季節感のある献立にすること。
- 12 カツ丼やカレーライス等のように、丼や平皿に盛る料理の場合は、あらかじめ丼や皿に盛った米飯の上に具やルーを載せた状態で提供されるのが通常であるが、学生が好みに応じて米飯の量の調節ができる工夫をして提供すること。
- 13 原則、主食は、米飯もしくはパンとすること。
- 14 米飯、パンにあっては、毎食おかわりが出来ること。
- 15 朝食について
 - (1) 体温上昇を促し、午前中の活動に必要なカロリーを考慮するとともに、消化しやすい献立とすること。
 - (2) 主食が米飯の場合は、主菜、副菜、汁物以外に納豆、豆腐(冷奴・湯豆腐等)又はおろししらす、海苔、牛乳等(乳飲料・ジュース類を含む)は必ず提供すること。
 - (3) 主食がパンの場合は、主菜・副菜・汁物以外に納豆又は豆腐に代わるものを1品、海苔に代わるものとして各種ジャム等(ジャム・クリーム・マーガリン・はちみつ

等)、牛乳等(乳飲料・ジュース類を含む)は必ず提供すること。

- (4) 納豆はパック又はカップ容器入りのものを容器ごと提供すること。
- (5) 納豆・豆腐・おろししらすは、適宜のローテーションで提供すること。
- (6) 海苔は、個別に包装したものを用意すること。
- (7) 牛乳等は、瓶または紙パック詰めのを提供することとし、牛乳にあっては成分の調整・無調整を問わないこととする。
- (8) 各種ジャム等は、個別包装のものを3種類以上用意し、学生が必要に応じて種類及び数量(袋数)を選択できるようにすること。

16 昼食について

- (1) 午後の活動に必要なカロリーを考慮するとともに、午後からの教育訓練に配慮し、消化が良く、比較的短時間で食せる献立とすること。
- (2) 主食は、原則、米飯とすること。

17 夕食について

- (1) 一日で最も質・量ともに充実した献立とすること。
- (2) 主食は、原則、米飯とすること。
- (3) 必ず、デザートを提供すること。

なお、デザートの提供にあっても偏らないこと。

[デザート類の例示]

- ・プリン
- ・ヨーグルト
- ・フルーツゼリー
- ・果物(温州みかん、りんご、なし、バナナ) 等

18 漬物は、毎食ごとに用意すること。

19 デザートや漬物は、カロリー計算に含めないものとする。

20 デザートは献立に表記し、漬物は献立に表記しないものとする。

21 特異な例について

麺類を主菜として提供する場合

汁麺の時は、麺類を主菜と汁物と数えて、汁物はつけなくてよい。

(業務の確認)

第 15 乙は、毎食提供する給食を種類毎に校長又はその代行者による検食を受け、その評価に対しては、適切に対応すること。

なお、乙は第 1 4 第 3 項の給食献立表(様式 5)の作成時に検食簿(様式 6)に献立を記載して作成し、甲に提出する。甲は検食結果(評価)として、検食簿の写しにより乙に通知するものとする。

2 乙は、給食を毎月 1 回以上献立作成者に、学校において検食をさせ、その内容を確認・評価し、評価結果を甲に給食評価報告書(様式 7)により報告するとともに、献立作成に反映させるものとする。

3 乙は、給食を提供したときは、実施した業務内容を給食業務日誌(様式 8)に毎日記載し、1 ヶ月分を翌月の 1 0 日までに甲に提出し、確認を受けなければならない。

(施設の改造等)

第 16 乙は、厨房等の施設、設備等を改造するときは甲の承認を受けなければならない。

また、契約期間が満了したとき又は契約を解除したときは原形に復するものとする。

(火災等の防止)

第 17 乙は、火災等の予防に万全を期さなければならない。

(その他)

第 18 乙は、献立・分量・味付け・盛りつけ等、甲及び学生からの要望を積極的に取り入れ、より高品質の給食の提供に努めなければならない。

2 甲と乙は、毎月 1 回程度「給食献立会議」を開催し、報告及び意見交換を行う。

3 学生の要望、喫食状況、教育訓練の実施状況又は気象の変化等により、本仕様書に定める事項の変更が望ましいと認められる場合は、甲乙協議により、変更することができる。

4 乙は、校長又はその代行者が「厨房等の施設、設備及び物品の衛生管理状況」を調査する際は、業務責任者を同席させること。

また、調査結果に基づき、甲が改善を指示する場合は、改善指示書(様式 9)により通知する。乙は、その指示に従い、速やかに改善計画書(様式 1 0)を提出し、その改善を図ること。