

別記

岩手県立盛岡農業高等学校寄宿舎調理等業務委託仕様書

調理業務（以下「業務」という。）の実施に当たっては、この業務委託仕様書に定めるほか、食品衛生法（昭和22年法律第233号）その他の関係法令を遵守し誠実に履行しなければならない。

1 業務の内容

本校の寄宿舎における寮生等（以下「利用者」という。）に対する調理、盛付け、食器具の洗浄、消毒保管、厨房・設備等の清掃、献立の作成、賄い材料の発注、仕入、検収その他給食に必要な業務。

2 食数等（概算）

- (1) 寮生等 210人
- (2) 日数 294日
- (3) 年間食数 108,710食
- (4) 別紙「令和4年度食数見込表」及び「自彊寮食数基準」を参照すること。

3 従事者の配置及び管理

- (1) 受託者（以下「乙」という）は、業務を実施するための必要な栄養士及び調理員等（以下「従事者」という。）を、常に給食に支障が生じない人員数を配置しなければならない。
- (2) 乙は、前号に掲げる従事者を定め、又は、変更したときは速やかに「委託業務従事者名簿（様式第1号）」を提出しなければならない。
- (3) 従事者は、一定の被服を着用し従事者であることを明確にしなければならない。
- (4) 乙は、従事者の身元保証等に関し、一切の責任を負わなければならない。

4 衛生管理

- (1) 乙は、使用する施設及び設備その他の器具類を善良なる管理者の注意義務をもって扱うほか、食品原材料等の取扱い及び管理は、法令等を遵守し細心の注意をもって行わなければならない。
- (2) 調理に伴うごみや残菜等は、適切に区分・処理し、所定の場所に置かなければならない。
- (3) 保健所による指導その他必要な研修等を受講・実施するなど、あらゆる機会を通じて従事者に係る衛生管理に努めなければならない。

(4) 食中毒等業務の履行によって第三者に損害を及ぼしたときは、乙がその損害を賠償しなければならない。

ただし、岩手県（以下「甲」という）の責に帰すべき事由により生じたものは除く。

(5) 従事者に係る検診は次に掲げるほか、従事者は常に健康管理に努めなければならない。

ア 健康診断 年1回以上実施すること。

イ 検 便 赤痢菌、サルモネラ菌及び腸管出血性大腸菌血清型O157・O26・O111について月2回実施すること。

また、10～3月はノロウイルス検査を月1回実施すること。

なお、ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された場合は、ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること。

(6) 前号に掲げる検診を実施したときは速やかに「健康診断結果報告書（様式第2号）」により報告しなければならない。

5 献立

(1) 乙は、概ね1週間当たりの献立表（予定）をあらかじめ作成するものとする。

(2) 献立は、利用者の年齢等に応じた厚生労働省が定める所要栄養基準を満たし、かつ、食品原材料の選択に配慮した変化に富み季節感のある食事を提供すること。

(3) 学校行事における献立は、通常の献立とは異なることから、あらかじめ別途打合せのうえ提供すること。

6 施設設備の使用料及び光熱水費の負担

(1) 厨房、従事者の休憩場所及び付帯設備の使用料並びに用水、ガス及び電気などの光熱水費は無償とする。

なお、光熱水費の節約に努めること。

(2) 従事者の休憩場所として、厨房に隣接する部屋を無償で提供する。

7 食数及び食事時間帯の連絡

食数及び食事時間帯（変更を含む。）の連絡は、あらかじめ乙から指定された期日までに行うものとする。

8 食品原材料等業務上必要とする物品の購入費用その他の費用の負担区分

負担区分	項目
甲	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食品原材料（調味料等含む。）、食器類及び箸、弁当容器、割り箸、おしぼり、弁当包装紙類 ・ 調理機械器具・容器類 ・ 残飯・残菜、調理過程で生じる缶、ビン、プラスチック容器等の廃棄処分費用
乙	<ul style="list-style-type: none"> ・ 事務上要する一切の費用（電話設置費用、事務用品類等） ・ 検便、健康診断等従事者の衛生・健康管理に要する費用 ・ 調理時に要する被服類、マスク、手袋類 ・ 包丁、まな板等調理用具類 ・ 調理過程で必要とする消耗品 アルミホイル、ラップ、クッキングペーパー類、アルミカップ等 ・ 残飯、残菜処理に要するポリ袋類等 ・ 保存食の保存に必要なビニール類等 ・ 厨房内清掃用具類並びに厨房設備、調理器具、食器等の洗浄・消毒に必要な洗剤類

※甲が負担する食品原材料等の購入にあたっては、乙は甲と協議のうえ行うこと。

9 食品原材料

前項で定める甲が負担する食品原材料（調味料等含む。）については、1食当たり400円とする。

10 給食提供時間帯

- (1) 食事提供時間帯は通常アからウのとおりとする。ただし、学校運営の事情によってエ・オ・カの時間帯に変更することがある。その場合はあらかじめ乙から指定された期日までに連絡するものとする。

ア 朝食 午前7時10分から午前7時40分まで

イ 昼食 午後0時50分から午後1時35分まで

ウ 夕食 午後6時30分から午後7時30分まで

エ 早朝 午前6時00分から午前6時40分まで

オ 昼食（短縮授業時） 午後0時30分から午後1時15分まで

カ 昼食（行事日授業時） 午後0時30分から午後1時15分まで

- (2) 給食提供場所は原則として寄宿舍の食堂とする。

ただし、学校運営上寄宿舍の食堂以外の場所で食事を取ることが必要な場合は、甲

が用意する容器等により弁当の提供を行うものとする。

(3) 食堂における配膳及び下膳は、原則として利用者が行うものとする。

11 防災の徹底

従事者は、常に火災等の発生予防に万全を期し、最終退庁まで細心の注意をはらって、確実にその予防に努めなければならない。

12 業務上の作業点検及び報告

(1) 業務上の作業点検は「従事者等の衛生管理点検票（様式第3号）」及び「日常点検票（様式第4号）」により行い、日々の業務結果を「給食業務日誌（様式第5号）」により報告すること。

(2) 毎月の業務が完了したときは、「給食業務実績報告書（様式第6号）」により報告すること。

13 委託料の支払い

(1) 委託料は、月を単位として支払うものとする。

(2) 委託料は、「寄宿舍調理等業務委託料請求書（様式第7号）」により請求するものとする。