

# 信濃学園給食調理業務委託仕様書

信濃学園（以下「学園」という。）における給食調理業務の実施にあたっては、この仕様書の定めるところにより行うものとする。

なお、この仕様書は業務を実施するための大要を示すものであり、その性質上記載のない事項でも自然付帯の業務は、委託契約金額の範囲内で実施すること。

また、業務の特質から児童福祉法、障害者の日常生活及び社会生活を総合的に支援するための法律、食品衛生法、労働基準法、労働安全衛生法等の関係法令および厚生労働省のHACCP方式を取り入れた「大量調理施設衛生管理マニュアル」（以下、衛生管理マニュアルという。）を遵守するとともに学園の食事の趣旨を十分に認識して誠実に委託業務を遂行すること。

## 1 食事の趣旨

温かい家庭的な雰囲気の中で行われるきめ細やかな配慮のある適切な食事の提供は、利用者の成長、活動にとって欠かせないものであり、豊かな食文化を獲得することは、人格形成を築く際の源ともなるもので、その役割は非常に重要であること。

また、利用者の成長や障がい特性に応じた食事の提供や栄養面の質の確保が必要であること。以上を踏まえて以下の業務を実施すること。

## 2 業務の名称

信濃学園給食調理業務委託

## 3 業務委託期間

令和3年4月1日から令和8年3月31日まで

## 4 業務履行場所

信濃学園（児童福祉法に基づく福祉型障害児入所施設）  
長野県松本市波田4417-8

## 5 業務概要

### （1）調理業務内容

調理業務内容は、下記アからケまでの作業とし、業務の詳細については「調理作業仕様書」（別紙1）を基本とする。

なお、学園と受託者との業務分担は「業務分担区分」（別添—1）のとおりとする。

ア 食材の購入及び管理

イ 仕込みから盛付けまでの調理業務および検食保存業務

ウ 各寮の食堂等および松本ひよこ波田しなのハイツ（以下、ハイツという。）への配食（運搬）、配膳、下膳業務

エ 施設、設備、調理器具、食器等の洗浄、消毒、保管、保守点検業務

- オ 食品及び従事者の衛生管理業務
- カ 残食、厨芥の処理
- キ 調理業務に伴う事務（業務内容の書類による報告書作成を含む）
- ク 衛生管理業務全般（厨房の清掃、消毒（厨房・食堂の害虫駆除を含む。）、点検、整理整頓）
- ケ その他調理業務全般に付帯する業務

(2) 業務日数及び予定食数、食材単価

- ア 1年を通じて毎日実施
- イ 1日の平均予定食数及び食材単価

①学園

食事	朝食	昼食	夕食	おやつ
平日食数（食）	40	40	40	30
休日食数（食）	40	40	40	30
一人あたりの食材単価（円）	200	320	320	67

②ハイツ

食事	朝食	昼食	夕食	おやつ
平日食数（食）	7	7	7	5
休日食数（食）	7	7	7	5
一人あたりの食材単価（円）	200	320	320	67

\*食費単価は消費税抜金額とする。

\*食数は、利用者により変動がある。（学校長期休暇・帰省等）

\*実績数 別添（参考資料）参照

(3) 食事内容

- ア 食事内容は、常食（一般食）、個別対応食（各利用者の体調、障がい特性、ニーズに応じた食事）、アレルギー食（アレルギー食対応時のみ）、特別食（咀嚼訓練等必要な場合）の提供を行うこと。また、利用者の体調不良や医師による指示がある場合は治療食等、献立変更して提供すること。

- イ 上記アの他に、下記行事食等の提供を行うこと。

項目	回数等	備考
誕生日希望献立	年約35回	利用者により変更あり
誕生日特別おやつ	月約1回	
バイキング・選択メニュー	年約6回	
行事食 （のびろ祭含む）	年約60回	のびろ祭等 （保護者・関係者参加）
弁当（昼食）	年約20回	学校の授業・行事・実習等

\*これらの食形態・食事内容・食数（食数表）はその都度学園が指示する。

\*特別献立（のびろ祭等の行事食）の金額は、その都度、協議を行う。

#### (4) 食事時間

食 事	平日	休日
朝 食	7 : 0 0 ~ 8 : 3 0	7 : 3 5 ~ 8 : 3 0
昼 食	1 1 : 4 0 ~ 1 3 : 1 5	1 2 : 0 0 ~ 1 3 : 1 5
おやつ	1 4 : 3 0 ~ 1 5 : 3 0	1 4 : 3 0 ~ 1 5 : 3 0
夕 食	1 7 : 2 5 ~ 1 8 : 3 0	1 7 : 2 5 ~ 1 8 : 3 0

\* 学園主催の行事等により準備及び片付けのため、また、利用者の喫食状況により変更する場合がある。

\* 通院、体調等の状況により時間が前後する場合がある。

#### (5) 対象者

- ・ 学園利用者・職員（福祉型障害児入所施設、短期入所、日中一時支援事業）
- ・ ハイツ利用者・職員
- ・ 松本養護学校信濃学園分室通学生・教諭
- ・ その他（実習生、来訪者等）

### 6 経費の負担

経費等の負担区分は、「経費負担区分」（別添一２）のとおりとする。

### 7 作業場所及び使用施設、設備、器具

#### (1) 作業場所

学園内厨房施設

#### (2) 施設、設備器具

「厨房配置図」（別添一３）、「厨房設備器具一覧」（別添一４）のとおりとする。

#### (3) 使用及び管理

ア 受託者は、業務の履行にあたり、学園の施設、設備、器具及び食品を事前に点検し、業務に支障を来すと判断される瑕疵を発見した場合は、直ちに学園に報告しその指示に従うこと。

イ 受託者の責に帰すべき理由により施設、設備、器具を破損した場合は、その損害を賠償しなければならない。

ウ 施設、設備、器具は常に清掃を行い清潔に保持するとともに、厨房内の衛生管理及び整理整頓に努めなければならない。また、適正に使用し、常に保守点検を行なわなければならない。

エ 受託者は、専門業者による害虫等駆除を月１回以上実施し、厨房・食堂内の衛生管理に務めること。

### 8 責任者および業務従事者の確保、配置

#### (1) 責任者の配置

受託業務を円滑に履行するために調理業務等に関し相当な知識及び経験を有する以下の責任者を選任し、配置すること。

## ア 受託管理責任者

月に1回以上は現場巡回を行い、緊急事態や従事者の欠員について迅速に対応すること。

- ① 業務従事者の適正配置及び教育指導（欠員補充要員の育成、配置を含む。）
- ② 作業現場における迅速な欠員補充
- ③ 現場の総括（従事者の管理含む）
- ④ 業務計画書等の作成及び協議（移行準備期間を含む）
- ⑤ 委託者との連絡調整等

## イ 業務責任者

（ア）業務履行場所に常駐すること。

（イ）前項アの③～⑤の業務を行う。

（ウ）作業現場において常に学園との連絡調整が行える状態を保持し、作業現場において欠勤、病欠等が生じた場合は、直ちに受託管理責任者及び学園に報告し、業務に影響が出ないように迅速な対応を行う。

## ウ 食品衛生責任者

「食品衛生法に基づく営業の基準等に関する条例」に基づき、作業現場における食品、施設及び従事者の衛生管理を行う。

なお、上記各責任者を兼任させることができるものとする。

## （2）業務従事者の確保、配置

ア 業務従事者（人数、資格保有者、資質等）の確保については、適正な人員を配置し、安全で良質な給食が確保され、円滑かつ適切に業務が行われるようにすること。

イ 業務従事者は、特定給食施設調理業務の経験者など調理業務及び食品衛生等について豊富な知識・経験及び技術を有する者に配慮すること。従事者を変更するときは、事前に学園へ通知すること。

## 9 受託者の責務

### （1）履行上の注意

ア 業務の適正かつ円滑な履行のために、従事者の教育研修に必要な衛生管理マニュアルを常備し、定期的に反復、継続した教育を行い、従事者の資質及び技術の向上に努めること。

イ 受託者の原因により、業務の停止、遅延、又は、業務内容等の質の低下をきたさないこと。

ウ 手洗い等従業員及び食品の取扱等の衛生管理については、食品衛生法及び衛生管理マニュアルに基づいて適正に行い、食中毒や異物混入等の事故防止に努めること。

エ 従事者は、事前に各自身体・衣服の点検を行い衛生管理マニュアルに基づき健康・衛生管理に努めること。

オ 学園の利用者等との信頼関係を大切にし、プライバシー、人権その他利用者等の権利を尊重しなければならない。

### （2）守秘義務

受託者の職員（従事者を含む）は、業務上知り得た情報を第三者にもらしてはならない。これは、契約の解除及び期間終了後においても同様とする。

（３）信用失墜行為の禁止

委託者（事業団及び学園）の信用を失墜するような行為をしてはならない。

（４）業務報告

委託業務の実施にあたり、関係書類（別紙２）を提出し、学園の承認を得るものとする。なお、報告書等の作成費用は受託者の負担とする。

（５）代行保証

火災、労働争議、業務停止等の事情によりその業務の全部または一部の遂行が困難となった場合の保証のため、あらかじめ業務の代行者を指定しておくものとする。

（６）調査報告及び改善義務

学園は、委託業務に関して調査し、必要ある時は改善を求めることができるものとする。この場合、受託者は直ちにこれに応じ、その結果を報告すること。

（７）給食会議の実施

月１回、学園側と受託側責任者により給食委員会を開催し、より良い給食提供となるよう努めること。

## 10 事故対策

（１）感染症罹患発生時および感染症予防策の対応

学園利用者等が感染症に罹患した、またはその可能性がある場合、受託者は学園の指示に従い対応すること。また、感染症予防策についても、同様とする。

（２）緊急時等の対応

ア 災害時等においても円滑な食事の提供ができるよう努めなければならない。食材として非常食を常備しておくこと。但し、食材等の確保が困難なときは、双方協力して食材等の確保に努めること。

イ 災害等緊急の理由で食事取りやめ、又は食数・時間等変更が生じた場合、学園は、受託者に変更指示書等により再指示する。

ウ 業務従事者の急な病気等、受託者の突発した事情、理由で食事の実施に変更が生じた時は、受託者の責任において、直ちに通常の食事が実施できる代替策を講じること。

エ 大規模災害や事故等の発生に備えて緊急連絡体制を整備するとともに、発生時には、学園の指示によること。

（３）事故対策

ア 万一、調理実施による事故、食中毒、その他非常事態が発生した場合は、受託者は直ちに学園へ報告し、早急に適切な対応をとること。

イ 火気の取扱いには十分注意し、施設の防災管理については学園の指示に従うとともに、学園が行う総合防災計画の策定及び訓練の実施等に協力・参加すること。

## 11 契約の締結および委託料の支払

（１）受託者は、学園およびハイツそれぞれと業務委託契約を締結する。

- (2) 学園およびハイツは、受託者から毎月10日までに委託料（食材費含む）の支払請求書を受領したときは、提供月の翌月内にその料金を受託者指定の口座に振り込む。
- (3) 業務委託契約の日から業務開始日の前日までの間は移行準備期間とし、対価は発生しないこととする。

## 1.2 疑義の解決

本仕様書の解釈について疑義が生じた場合、又は定めのない事項等については、協議の上決定する。

## 1.3 令和3年度実施予定の厨房・食堂改修工事期間中の対応（約4カ月間厨房使用不可予定）

- (1) 厨房・食堂改修工事期間中の業務については、契約締結時点で改修工事の期日・内容等が確定していないことから、別途、学園とハイツと受託者とが協議して定めるものとする。食材費および業務管理費等についても同様とする。
- (2) 厨房・食堂改修工事期間中の調理業務については、厨房外調理、配膳を基本とし、受託者は、学園の要望に対応・協力すること。

(別添参考資料)

令和2年11月19日現在

学園食数実績

	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度	令和2年度
4月	3,517	3,898	3,953	4,502	4,315
5月	3,429	3,781	3,937	4,245	4,276
6月	3,288	3,716	3,866	4,092	4,045
7月	3,471	3,759	3,965	4,163	4,130
8月	3,715	3,692	4,033	4,199	4,194
9月	3,546	3,630	3,846	4,114	3,960
10月	3,658	3,813	4,005	4,226	4,109
11月	3,581	3,740	3,783	4,023	
12月	3,628	3,753	3,947	4,178	
1月	3,706	3,699	3,842	4,186	
2月	3,420	3,481	3,608	3,849	
3月	3,866	3,963	4,081	4,433	
合計	42,825	44,925	46,866	50,210	29,029

ハイツ食数実績

	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度	令和2年度
4月	647	697	714	521	522
5月	672	704	730	543	531
6月	670	700	700	527	534
7月	691	703	721	530	537
8月	697	698	566	534	538
9月	692	664	555	522	521
10月	724	606	580	540	521
11月	689	690	523	529	
12月	695	705	560	534	
1月	685	692	551	522	
2月	660	647	508	500	
3月	726	702	556	536	
合計	8,248	8,208	7,264	6,338	3,704

※ おやつを含む食数