

給食業務委託仕様書

社会福祉法人芳龍福祉会（以下「甲」という。）が受託業者（以下「乙」という。）に委託する業務は、以下のとおりとする。

1 業務の履行場所

- (1) 名称 名古屋市笹島寮（以下「施設」という。）
(2) 所在地 名古屋市中村区名駅南二丁目9番22号

2 施設の概要

- (1) 種別 ①更生施設 ②自立支援事業なかむら ③通所事業
(設置根拠：生活保護法（昭和25年法律第144号）第38条の第1項）
(2) 定員 ①60名 ②74名 ③25名
(3) 対象者 ①生活保護法（第38条3項）の規程による更生施設利用対象者のうち、原則として65歳未満で療養の必要があり、かつ利用中においても就労自立の可能性が高い者
②概ね65歳未満で福祉事務所へ相談に来たホームレスのうち、就労意欲があり、心身の状態が就労に支障がない者。又は、65歳以上でかつ年金等貯蓄による自立の見込みがある者
③更生施設の退所者で、退所後引き続き指導訓練等が必要と認められる者

3 業務の内容

施設の利用者に給食を提供する業務のうち、概ね次の各号に定めるとおりとする。

- ① 調理に関すること
② 給食材料の在庫管理に関すること
③ 食器等の洗浄、消毒及び保管に関すること
④ 前各号に付随する事項

4 給食時間・予定食数及び食数連絡時間

別表1のとおり

5 業務の分担

別表2のとおり

6 経費の負担区分

別表3のとおり

7 備品または消耗品の購入基準

別表4のとおり

8 厨房設備等の使用

- (1) 乙は、施設の厨房設備及び備品、消耗品（以下「厨房設備等」という。）を使用して、業務を行うものとする。
- (2) 甲は、前項の備品として、別添「給食物品関係内訳書」のとおり、乙に無償で貸し付けるものとする。
- (3) 乙は、甲から前項の備品の貸付を受けたときは、速やかに甲に預り書を提出しなければならない。
- (4) 乙は、厨房設備等の清潔の保持に細心の注意を払うとともに、常に整理整頓に努めなければならない。なお、清掃基準は次に定めるとおりとする。
 - ① 厨房内、厨房出入口通路、食品庫、厨房用の備品・消耗品は、常に清掃すること
 - ② 冷凍冷蔵庫内は、週1回清掃すること
- (5) 乙は、乙の責に帰すべき理由により厨房設備等を修繕する必要がある場合、甲の許可を得たうえで乙の負担で修繕を行うものとする。
- (6) 乙は、乙の都合により備品又は消耗品を購入する場合、甲の許可を得たうえで乙の負担で購入するものとする。

9 食中毒の防止などの食品衛生

乙は、食品の保存、運搬及び調理にあたり、食品衛生法（昭和22年12月24日法律233号）始め、食品衛生関係法令及び保健所の指導を遵守するとともに、衛生面に十分注意し、食中毒の防止に努めなければならない。また、その際に大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日衛食第85号別添 最終改定：平成29年6月16日付生食発0616第1号）を参考にしなければならない。

10 調理

- (1) 乙は、甲の指定する献立及び調理方法を遵守して調理しなければならない。
- (2) 食事形態は原則として普通食とするが、甲が個別対応（粥、キザミ食等の特別食）を指示した場合、乙は、これに対応しなければならない。また、食事は適温で提供することを旨とする。

11 検食・保存食について

- (1) 乙は、あらかじめ甲の指定する職員による検食を受けなければならない。
- (2) 乙は、給食時間の開始30分前に、あらかじめ甲の指定する食数を用意しなければならない。
- (3) 乙は、改善を要すべきこととして甲が指摘した事項については、早急に対策を講じなければならない。
- (4) 乙は、必ず保存食を毎食用意し、厨房設備の専用冷凍庫に -20°C 以下で2週間以上冷凍保存をする。

12 配膳及び下膳

配膳及び下膳は原則として利用者自らが行うものとするが、甲が個別対応を指示した場合、乙は、これに対応しなければならない。

1.3 行事食への対応

乙は、甲が季節行事等の行事食を企画した場合、これに対応しなければならない。

1.4 災害発生時の対応

乙は、地震、火災等の災害発生時に甲が協力を要請した場合、これに対応しなければならない。

1.5 配属従業員

- (1) 乙は、業務を忠実に履行するため、最低6名の従業員を当該業務に配属しなければならない。
- (2) 乙は、前号の従業員（以下「配属従業員」という。）のうち最低2名を、3年以上の調理員経験がある乙の正規職員又は正規職員と同等に責任を負える者としなければならない。
- (3) 乙は、業務を円滑に遂行するため、前号の責任者を定め、他の配属従業員の指揮監督に当たらせなければならない。ただし、当該責任者は5年以上の調理員経験があり、かつ、調理師の資格を有する者でなければならない。
- (4) 乙は、午前4時00分から午後9時00分までの間において、この仕様書に掲げる乙の業務を遂行するのに必要な配属従業員を、施設に配置するものとする。
- (5) 乙は、すべての業務時間をとおして、(2)の職員のうち最低1名を、施設に配置しなければならない。
- (6) 乙は、配属従業員の名簿を提出して甲の承認を受けなければならない。なお、当該名簿には、履歴書、調理師免許の写し（責任者のみ）、健康診断報告書及び検便試験検査成績書を添付しなければならない。
- (7) 甲は、業務の履行に著しく不相当と認められる配属従業員の更迭を乙に求めることができる。この場合、乙は甲の要求に従わなければならない。
- (8) 乙は、やむを得ない事情により配属従業員を変更しようとする場合、事前に甲の承認を受けなければならない。また、乙は、業務の質の低下を招かないように配慮しなければならない。

1.6 配属従業員の健康管理

- (1) 乙は、配属従業員の定期的な健康診断及び最低月1回以上の検便検査（腸管出血性大腸菌O157に関する検査項目を含む。）を実施し、その結果を甲に文書で報告しなければならない。また、これに伴う経費は、全て乙の負担とする。
- (2) 上記(1)の検便検査に加え、10月から3月においては、ノロウイルスの検査も毎月実施することとする。また、このノロウイルスの検査に伴う経費は、乙が全額負担とする。
- (3) 乙は、配属従業員が疾病に罹った場合、速やかに甲に報告し指示を受けなければならない。

1.7 配属従業員の教育訓練

乙は、調理技術の向上、食品衛生管理及び災害の防止のため、定期的に配属従業員の教育又は訓練を実施し、その内容を甲に報告しなければならない。

1.8 配属従業員の服務

- (1) 乙は、配属従業員の毎月の勤務表を当該月の前月25日までに、甲に提出しなければならない。
- (2) 乙は、提出後の勤務表に変更があった場合、その都度甲に連絡しなければならない。

(3) 配属従業員は、所定の勤務時間終了後、業務上特に必要がある場合を除き、業務現場に留まってはならない。

19 給食会議

乙は、甲が定期的開催する給食会議に責任者を出席させなければならない。責任者が出席できない場合は、事前に甲の承認を受けたうえで代理人を出席させるものとする。

20 帳票の整備

乙は、甲の指示する帳票の作成に協力しなければならない。

21 事故等に対する対処

乙は、業務現場の秩序を保持し、火災、盗難等の防止及び労働安全衛生に努めなければならない。また、甲が実施する消防・防災訓練等に参加しなければならない。

22 業務遂行時の措置

乙は、やむを得ない事情により業務の遂行に支障を来す恐れが生じた場合、速やかに甲に報告し、適切な措置を講じなければならない。

23 業務の代行

(1) 代行保証

乙は、公益社団法人日本メディカル給食協会の代行保証制度へ加入する、又は次により代行保証の体制を整備すること。

- ① 受託する業務の全てを代行することができること。
- ② 業務が代行できる能力が担保されていること。
- ③ 代行にあたっての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こと。

(2) 代行時の対応方法の明確化

乙は代行保証者（以下「丙」という。）に依頼する場合の業務内容と連絡方法を、甲に提示すること。

24 報告等

乙は、業務の実施状況及びその内容を定期的に甲に報告し、承認を受けなければならない。

25 検査等

甲は、必要がある場合、関係書類、材料、作業状況及び管理状況等について業務現場に立入り検査することができる。この場合、乙は拒むことができない。

26 施設駐車場の使用禁止

乙は、配属従業員が車で通勤する場合、施設駐車場を使用することのないようにしなければならない。

27 その他

乙は、施設所在区の保健所に対して「飲食店営業許可」の申請を行わなければならない。また、これに伴う経費は、全て乙の負担とする。