給食調理業務仕様書

１　業務委託する施設の住所及び名称

住所　福岡県古賀市千鳥３丁目１番１号
名称　福岡県障がい者リハビリテーションセンター
・自立訓練（機能訓練）　定員　５５名
・自立訓練（生活訓練）　定員　２５名
・施設入所支援　定員　６０名

２　業務委託の内容

社会福祉法人福岡県厚生事業団（以下「甲」という）が運営する上記１の施設の利用者及び職員等に対し、受託事業者（以下「乙」という）は、当施設の職員との協力体制のもとに、当施設の厨房設備、調理器具、及び食器を使用し、給食業務を行うものとする。

３　食数・食事時間等

業務日数（３６５日）

区　分	食　数	食事時間
朝　食	６０食	8:00～ 9:00
昼　食	８０食	12:00～13:00
夕　食	６０食	18:00～19:00

※１食あたり下記の金額で献立を考慮すること

朝食　230円
昼食　360円
夕食　360円
計　950円
（税抜き）

※施設に請求する単価は実際に掛かった食材費から毎月提出すること
施設の要請により仕入食材の証憑を提出すること

※個別対応食は左記の価格に含む

※特別食、非常食及び食数について
① 年末年始（６日程度）は、50食程度となる
② 骨抜き、一口大、刻み食、粥食、カロリー食、アレルギー対応食、減塩食などの個別対応食の提供
③ 食数は利用者の状況により変動あり
④ 朝食、昼食、夕食それぞれ検食を準備すること
⑤ 必要に応じて管理当直員、宿直員の夕食を準備すること
⑥ 非常時に備え、非常食（３日分）を準備すること

４　負担区分

施　　設	受　託　者
１　食堂設備、新設食器補充及び補修 ２　什器、備品及びその補充 ３　光熱水費	１　栄養士 ２　調理員の人件費 ３　調理用消耗品 ①洗剤各種 ②次亜塩素酸ソーダ ③残留塩素測定薬 ④キッチンペーパー、キッチンタオル ラップ、ビニール袋、古賀市ゴミ袋 ４清掃用消耗品 （ハイター、ジフ、マジックリン等） ５　食品材料費 （主食・主菜・副菜・調味料） ６　調理員用白衣等 （調理作業服、調理帽、エプロン、調理用靴、マスク、衛生手袋等） ７　調理員健康診断・検便費用 ８　調理員研修参加費用 ９　食中毒保険 １事故５億円以上保証 １名１億円以上保証

5　**業務内容区分**　凡例：○＝主体として行う　△＝補助的に行う

区　分	業　務　内　容	施　設	受託者
栄養管理	給食運営の総括	○	
	給食会議の開催・運営	○	△
	施設内関係部門との連絡・調整	○	
	献立表作成基準の作成		○
	献立表の作成		○
	献立表の確認	○	
	食数の指示・管理	○	△
	食事指示書の管理	○	○
	嗜好調査・喫食調査等の企画・実施	△	○
	検食の実施・評価	○	
	関係官庁等に提出する給食関係の書類等の作成・提出・保管管理	△	○
	上記以外の給食関係の伝票の整理、報告書の作成・保管管理	△	○
調理作業管理	調理、特別食調理及び指示		○
	盛り付け		○
	配膳	○	
	下膳	○	
	食器洗浄消毒		○
	中心温度測定表の記録､確認、保管		○
	残菜調査表の記録､確認、保管		○
	火元点検表の記録、確認、保管		○
	残留塩素測定表の記録、確認、保管		○
	加熱温度表の記録、確認、保管		○

区　分	業　務　内　容	施　設	受託者
材料管理	給食材料の調達（契約から検収まで）		○
	給食材料の点検	△	○
	給食材料の保管・在庫管理	△	○
	在庫管理表（調味料・乾物類）の記録	△	○
	給食材料の出納事務	△	○
	給食材料の使用状況の確認	△	○
施設等管理	給食施設、主要な設備の設置・改修	○	
	給食施設、主要な設備の管理	○	△
	その他の設備（調理器具・食器等）の確保・保守・管理	○	△
	使用食器の確認	△	○
業務管理	勤務表の作成		○
	業務分担・職員配置表の提示		○
	業務分担・職員配置表の確認	○	
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成		○
	給食材料の衛生管理		○
	施設・設備（調理器具・食器等）の衛生管理		○
	残留塩素の測定（作業前･作業後）・記録		○
	残留塩素の測定記録の確認・保管		○
	厨房定期清掃（月２回）		○
	厨房エアコンフィルター清掃（月１回）		○
	グリーストラップ清掃（週１回）		○
	衣服・作業者等の清潔保持状況等の確認		○
	保存食の確認		○
	直接納入業者に対する衛生管理の指示		○
	衛生管理簿の作成		○
	衛生管理簿の点検・確認	△	○
	緊急対応を要する場合の指示	○	△

区　分	業　務　内　容	施　設	受託者
研修等	調理従事者等に対する研修		○
労働安全管理	健康管理計画の作成		○
	定期健康診断の実施		○
	健康診断結果報告書の確認・保管	△	○
	検便の定期実施		○
	検便結果報告書の確認・保管	△	○
	事故防止対策の策定		○

６　業務従事者

乙は、業務の遅滞等が生じることのないように常に人員の確保に留意するとともに、業務実施上必要かつ十分な人員を配置し、業務従事者の大半は当該業務について相当の経験を有する者とする。

業務従事者名簿（住所、氏名、生年月日、経歴等を記載したもの）と健康診断書、及び有資格者にあっては、資格を証する書類の写しを添付して、甲に提出しなければならない。また、異動が生じた場合も同様とする。

７　業務責任者

乙は、自己の代理人として業務の実施及び指揮監督を行う責任者として、従事者の中から１名を定め、甲に報告しなければならない。

業務責任者は、常勤職員で、栄養士資格または調理師免許を有する者とする。

８　助言者の確保

乙は、甲からの食事に関して必要な助言を求められた場合に対応出来る体制を整備すること。

９　従事者の衛生管理

乙は、従事者の健康管理については、絶えず注意を払うとともに、健康診断を年１回実施し、その結果を甲に報告すること。

乙は、従事者の検便は定期的に毎月１回（５月～１０月は２回）実施し、その結果を甲に報告すること。(検査項目は赤痢菌､サルモネラ菌､腸チフス､腸管出血性大腸菌　0-157　0-26　0-111　0-128)

従事者又はその同居者、家族等が次の伝染病に罹った場合（疑いのある場合を含む。）は、調理作業に関する全ての業務に従事させてはならない。

(1)　赤痢（疫痢を含む。）腸チフス、パラチフス、コレラ、ジフテリア、猩紅熱、流行性脳脊髄膜炎、ペスト、日本脳炎、解放性結核、その他の伝染病

(2)　化膿性創傷、伝染性皮膚疾患

(3)　検便による細菌保菌者及び虫卵保菌者

10　従事者教育

(1)　乙は、自己の従事者に対し、定期的に衛生面及び技術面の教育及び研修を行うこと。

(2)　乙は、保健所等が開催する衛生（食中毒）関係の研修に自己の従事者を参加させること。

(3)　乙は、上記研修の結果を甲に報告すること。

11　施設等の使用

(1)　甲は、乙に対し業務実施上必要な給食施設及び器具備品を無償で使用させるものとする。

乙は、使用する給食施設並びに器具備品を善良に、且つ、注意義務をもって使用しなければならない。

(2)　乙は、従事者控え室の清掃及び整理整頓に心掛けること。

12　従事者の服装及び規律

乙は、自己の従事者に次に掲げる事項を遵守させること。

(1)　勤務中は定められた衣類を着用すること。

(2)　人との対応は礼儀正しく、懇切丁寧を旨とすること。

(3)　勤務中に飲酒、喫煙をしないこと。

(4)　所定の場所以外での喫煙、飲食その他勤務の遂行を怠るような行為をしないこと。
(5)　作業中には、厨房内に関係者以外の者を入れないとともに、作業に関係ないもの又は不要なものを持ち込まない。
(6)　作業に当たっては、常に頭髪、手指及び爪等の清潔保持に努め、作業の前後には必ず手指の洗浄及び消毒を実施すること。
(7)　作業中における便所の使用は、必ず専用便所を使用し、その際には、履き物についても厨房内外の区別を明確にすること。
(8)　作業中は、必ずマスク、衛生手袋を着用すること。
(9)　身体及び身の回りは、常に清潔を心掛け、他人に不快感を与えたり、不衛生であったりしてはならないこと。
(10)　甲の業務遂行上支障を来すような行為をしてはならず、この行為があった場合には、甲は乙に対し従事者の交代を求めることができるものとする。

12　給食材料の保管・取り扱い

乙は、給食材料の検収の際、納品時刻の記録及び中心温度を測定し、指定の場所へ保管すること。
(1)　冷蔵庫の温度は５度以下、冷凍庫はマイナス２０度以下を保持すること。
(2)　乾物・調味料類に関しては品質の低下がないように先入れ、先出しに留意し、在庫管理表に記入し、遺漏のないようにすること。
(3)　野菜、肉、鮮魚等は特に在庫の確認、安全性の確認を怠らないこと。

13　調理作業

調理作業においては、正規の服装を着用し、安全で衛生的に行い、特に次の点に留意すること。
(1)　調理は栄養士の指示のもとに、献立に基づいて行うこと。
(2)　調理作業を合理的に行うために、調理機械、器具の整備、配置などについても常に改善に努めること。
(3)　調理員が作業に従事する際には、作業日誌等を作成し、作業能率の向上を図ること。

14　盛り付け作業

盛り付けは、次の点に留意して行うものとする。
(1)　盛り付け業務は責任者を定め、清潔な食器に見栄えよく盛りつけ、適温に心がけ、味に留意するとともに、衛生には特に万全を期すこと。
(2)　盛り付けについては、常に改善工夫すること。
(3)　食器類は専用のものを使用すること。

15　食器洗浄及び消毒作業

下膳した食器類は、食器毎に浸漬液に浸し前洗いを十分に行い、食器洗浄用洗剤で洗浄機にて十分洗浄した後、次の使用時まで清潔に保管しなければならない。

16　残菜調査

残菜調査においては、乙は毎食、検量及び内容を残菜量表に記入しなければならない。

17　厨房管理業務

乙は、使用する給食施設及び厨房設備を常に清潔にし毎日清掃するとともに、防鼠、防虫には万全を期さなければならない。

18　保存食の管理業務

保存食は、乾物を除く全ての原材料及び調理済み食品を食品毎に５０ｇ以上を所定の容器に入れ、冷凍庫に２週間保存すること。

19　報告義務

乙は、事故が発生したときは、速やかに適切な処置をとるとともに、甲に報告し、その指示に従わなければならない。

20　その他

作業に必要な各種帳票類の保管、管理を行い、関係官庁の調査等に協力すること。
この仕様書に記載されていない事項については、「HACCP」に沿った衛生管理を実施すること。
食品衛生法第21条の規定による営業の許可を受けている事。