

## 山梨県立愛宕山少年自然の家給食業務委託仕様書

山梨県立愛宕山少年自然の家（以下、「自然の家」という。）給食業務の委託に係る仕様は、以下のとおりとする。

### 1 件名

山梨県立愛宕山少年自然の家給食業務委託

### 2 履行場所

山梨県甲府市愛宕町 358-1 山梨県立愛宕山少年自然の家

施設面積 食堂 156 m<sup>2</sup> 厨房 63 m<sup>2</sup>

宿泊定員 150 人（最大） 食堂定員 150 人（最大）

### 3 履行期間

令和4年4月1日から令和5年3月31日まで

### 4 食事の提供内容

- (1) 給食に際しては、保健衛生に万全の注意を払い、食品衛生法及びその他関係法令を遵守し、十分な栄養と良好な嗜好を有する給食が提供できるよう努めること
- (2) 食事の価格は、税込で朝食 550 円、昼食 660 円、夕食 946 円程度を目安とするが、利用者の要望に対応できること
- (3) 食事の提供数は、原則として 10 食から予約を受け付けること
- (4) 食事の予約は、利用予定日の 2 週間前まで受け付けること
- (5) 食事予約の変更（取り消し、数量の変更等）は、利用予定日の 3 日前の正午まで随時対応すること

### 5 業務内容

委託業務は安全、安心な給食を安定的に提供するため、次の各号に掲げる業務を遂行するものとし、業務の遂行にあたっては「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）」の趣旨を踏まえた衛生管理を実施すること。

- (1) 献立作成
- (2) 食材調達
- (3) 食材検収の作業
- (4) 調理、盛付け、配膳
- (5) 食器等の洗浄・消毒・保管
- (6) 残菜、残飯及び厨芥等の集積・処理
- (7) 施設・設備の清掃及び点検
- (8) 食事受注のための利用者対応
- (9) その他、付帯する業務

## 6 業務時間

食事開始準備から終了後片付けまでとする。

食事時間は原則として 朝食 午前 7時00分から午前8時30分まで

昼食 午前11時30分から午後2時00分まで

夕食 午後 5時00分から午後7時00分まで

ただし、利用者の活動に応じた食事時間に変更する場合もある。

## 7 施設・設備及び器具等の使用

(1) 調理業務等は、自然の家に備え付けた施設設備、その他調理器具等〔別紙1〕を使用し  
て行うものとする

(2) 受託者は、施設設備、調理器具等を本来の目的に従って、善良な管理者としての注意を  
もって使用し、良好な状態を保持するものとする

(3) 受託者は、施設設備、調理器具等を破損した場合は、自然の家の職員に速やかに報告し、  
その指示に従うものとする

なお、その原因が受託者の責による場合においては、その損害を賠償するものとする

## 8 経費の負担

本業務に対する負担は、設備・調理機器等の購入及び修繕料は、自然の家負担とし、その他  
必要経費については、受託者負担とする

## 9 食事の価格の見直し

消費税率の引き上げ等に伴う食事の価格については、都度見直しを行い、協議により変更す  
ることとする。

## 10 従事者数及び資格等

(1) 受託者は、調理業務等に従事する者（以下、「従事者」という。）のうち常勤者の数につ  
いては、調理業務等を安定して遂行するために、適切な数の従事者を配置すること

(2) 栄養士の資格を有する常勤または非常勤の従事者を置き、献立作成の際には栄養管理を  
行うこと

(3) 受託者は、従事者が継続して当施設に従事することができるよう、必要な労務管理を行  
うこと

(4) 受託者は、自然の家や利用団体と電話対応の出来る事務所又は同等の設備を山梨県内に  
持ち、給食数や給食提供時間等の連絡、調整を行うこと

## 11 業務責任者等

### (1) 業務責任者

常勤従事者の中から業務責任者を1人選任し、調理業務等に関する指揮・監督、自然  
の家との連絡調整等業務全般の責任者としての任務にあたらせること

### (2) 火元責任者

常勤従事者の中から火元責任者を選び、火災防止に関する業務を行うこと

※業務責任者及び火元責任者は兼ねることができる

## 12 衛生管理

### (1) 衛生管理体制

- ① 受託者は、給食の衛生管理について常に注意を払うとともに、従事者に対し衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、給食の安全な実施に配慮すること
- ② 受託者は、食品衛生責任者を1人配置し、従事者の健康管理及び業務の衛生管理に万全を期すること  
※食品衛生責任者及び業務責任者、火元責任者は兼ねることができる

### (2) 従事者の衛生管理

- ① 受託者は従事者に対し、年1回以上の健康診断に加え、給食実施月に1回以上の腸内細菌検査を実施し、結果を報告書すること  
また、検査において異常が発見された場合は、直ちに自然の家へ報告しなければならない
- ② 受託者は、常に従事者の健康状態に注意し、異常を認めた場合は、速やかに医療機関に受診させなければならない  
また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている者、又は化膿性疾患が手指にある者は、調理作業に従事させてはならない  
また、同居人が感染症、又はその疑いがある者を調理業務に従事させてはならない
- ③ 作業衣は、清潔な専用の調理衣等（調理衣、エプロン、マスク、帽子等）及び履物を着用する
- ④ その他、衛生管理基準及び作業基準に従って二次汚染防止や適切な温度管理に注意しながら衛生的な取り扱いを行うこと  
また、保存食の管理についても作業基準に従い適切に処理すること

## 13 巡回指導

受託者は、給食実施月に一回程度の巡回指導を行い、委託契約書及び本仕様書並びに本仕様書に付随する基準及び要綱等に基づく業務の履行状況の把握、又は指導するとともに、必要に応じて少年自然の家と連絡調整を行うこと

## 14 立入検査

受託者は、保健所等の立入検査や必要な資料の提出を求められたときはこれに応じること

## 15 労働安全衛生及び労働福祉

受託者は、従事者に対して労働安全衛生に十分配慮し、労働災害の防止、健康管理に努めること  
また、労働保険の加入等、労働福祉の向上に努めること

## 16 研修等

受託者は、従事者について衛生管理、調理技術等をはじめとする資質の向上を図るための研修を定期的に計画し、実施後は直ちに自然に家に報告すること

## 17 検査

- (1) 検査の依頼に応じて自然の家職員による実地調査を受け、不具合と認められた場合は、

手直しに応じなければならない

- (2) 食事提供数確定後に直ちに利用団体毎の納品書を提出するものとする
  - (3) 年に一度、自然の家職員等を含めて標準献立検討会を行い、衛生的かつ安全で、栄養的にバランスがとれる内容となっているかなどの検討と必要があれば改善を行う
- なお、これらに係る食材料の経費は受託者の負担とする

## 18 検 食

受託者は、食事提供前に利用者と同一の食事を受託者の負担で一食用意し、自然の家職員による検食を受け、食品の量、味付け、香り、色彩、形態が適切であるかの確認を行う

## 19 自然の家への理解と協力

- (1) 活動状況等で、給食時間の変更や献立変更がある場合は、自然の家の指示により、適切に対応すること
- (2) 自然の家職員との連携を重視し、円滑な業務の遂行を図ること

## 20 食物アレルギー等を持つ利用者への対応

食物アレルギー等を持つ利用者へのアレルゲン除去食等の対応については、アレルギー調査表に基づき栄養士（受託者）と利用者の間で打合せを行い、事前に自然の家に報告し、適切に対応すること

## 21 報告書

受託者は、報告書〔様式 2〕及び業務計画書を自然の家に提出し、その確認を受けなければならない

## 22 個人情報の保護

受託者は、給食業務を遂行するために個人情報を取り扱う業務を履行する時は、個人情報の保護に留意し、適切な取り扱いを行うこと

## 23 守秘義務

受託者は、食堂業務を遂行中に知り得た、いかなる情報も少年自然の家の許可なく発表、公開、漏洩、利用しないこと

また、契約期間終了後も、同様に、業務上知り得た情報を少年自然の家の許可無く発表、公開、漏洩、利用しないこと

## 24 関係法令、要綱等の遵守

受託者は、食品衛生法等をはじめ関係法令、要綱等を遵守すること

## 25 損害賠償責任

受託者は、本委託業務の履行の結果、受託者の責に帰すべき理由により自然の家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

26 その他

本仕様書は、業務の大要を示すもので、定めのない事項であっても本仕様書に付随する業務は誠意をもって実施すること

[別紙1]

食堂施設及び物件

| N O | 施設名    | 規模・規格      |
|-----|--------|------------|
| 1   | 厨房     | 63 平方メートル  |
| 2   | 厨房倉庫   | 6 平方メートル   |
| 3   | 厨房便所   | 4 平方メートル   |
| 4   | 食堂(客席) | 156 平方メートル |
| 5   | 食堂便所   | 14 平方メートル  |
| 6   | 食堂倉庫   | 3 平方メートル   |

仕器備品等目録

| N O | 施設名         | 規模・規格                         |
|-----|-------------|-------------------------------|
| 1   | 業務用冷蔵庫      | 1 180×70×190 型式 613YS2-EC     |
| 2   | 業務用ガスレンジ    | 1 1500×750×800 GRC-1575       |
| 3   | 食器熱風消毒保管機   | 2 200V                        |
| 4   | 全自動ガス炊飯器    | 1 760×650×1315 (7 升×3) ARC-21 |
| 5   | 製氷機         | 1 DRI-45LME                   |
| 6   | 洗米機         | 1 水圧式 RWD-37N                 |
| 7   | フライヤー       | 2 二槽式 25-W (FN-2A)            |
| 8   | 中型湯沸器       | 1 壁掛け型                        |
| 9   | 一槽流し台       | 1 90×75×80                    |
| 10  | 一槽水切付流し台    | 1 120×60×80                   |
| 11  | 二槽流し台       | 1 120×60×80                   |
| 12  | 引き出し付調理台    | 1 150×75×80                   |
| 13  | 調理台(水切り台)   | 2 90×60×80                    |
| 14  | 調理台         | 2 150×60×80                   |
| 15  | 調理台(コーナー)   | 1 150×60×80                   |
| 16  | 引き出し付調理台    | 1 150×75×80                   |
| 17  | 引き出し付調理台    | 1 120×60×80                   |
| 18  | 引き出し戸棚付調理台  | 1 120×60×80                   |
| 19  | 水切り台        | 1 90×60×80                    |
| 20  | 客席用テーブル(木製) | 13 230×90×70                  |
| 21  | テーブル        | 7 180×90×70                   |
| 22  | テーブル        | 3 90×90×70                    |
| 23  | いす          | 160 ホートク                      |
| 24  | 消化器         | 2 粉末 ABC 型                    |
| 25  | ガス炊飯器       | 1 5 升用リンナイ R-50               |
| 26  | 業務用電子ジャー    | 2 5 升(9 リットル) 用 JHC-900A      |
| 27  | 業務用電子ジャー    | 2 JHC-720A                    |
| 28  | 業務用電子ジャー    | 1 JFM-570                     |
| 29  | 業務用電子ジャー    | 2 NS-GU36 型                   |
| 30  | 鍋           | 3 直径 51 センチ                   |
| 31  | 鍋           | 3 直径 45 センチ                   |
| 32  | 鍋           | 2 直径 39 センチ                   |
| 33  | 天ぷら鍋(銅)     | 1 直径 45 センチ                   |
| 34  | 鉄中華鍋        | 1 直径 54 センチ                   |
| 35  | 摺り鉢         | 1                             |
| 36  | 卵焼き器(銅)     | 1 24×24                       |
| 37  | 鉄フライパン      | 2 直径 40 センチ                   |
| 38  | 浅型角バット      | 1 3 枚取りステンレス                  |
| 39  | はかり         | 1 8 キログラム                     |
| 40  | 包丁(牛刀)      | 1 27 センチ                      |
| 41  | 包丁差し        | 1 大 2 段                       |

| N O | 施 設 名         |    | 規 模 ・ 規 格       |
|-----|---------------|----|-----------------|
| 42  | 深型キッチンポット     | 4  | 直径 20 センチ       |
| 43  | 浅型ザル          | 2  | 直径 35 センチ ステンレス |
| 44  | 浅型ザル          | 1  | 直径 40 センチ ステンレス |
| 45  | 深型ザル          | 1  | 直径 33 センチ ステンレス |
| 46  | 食器籠           | 6  | ステンレス (STD)     |
| 47  | ハンドウォッシャースタンド | 1  | KF-80           |
| 48  | ポリカボネイドどびん 大  | 12 | 2ℓ              |
| 49  | ポリカボネイドどびん 小  | 13 | 1ℓ              |

[別紙2]

山梨県立愛宕山少年自然の家給食業務報告書

平成 年 月 日

山梨県立愛宕山少年自然の家 所長 殿

主たる事務所の所在地

名 称

代表者の氏名

連 絡 先

担当者氏名

電話番号

F a x

山梨県立愛宕山少年自然の家給食業務について、別紙必要書類を添付の上、報告いたします。



[別紙2-①]

## 決 算 書

(単位：円)

|            | 科 目    | 決算額    | 内 訳 |
|------------|--------|--------|-----|
| 収<br>入     |        |        |     |
|            |        |        |     |
|            |        |        |     |
|            | 合計 (A) |        |     |
| 支<br>出     |        |        |     |
|            |        |        |     |
|            |        |        |     |
|            |        |        |     |
|            |        |        |     |
|            |        |        |     |
|            |        |        |     |
|            |        | 合計 (B) |     |
| 差額 (A - B) |        |        |     |

[別紙2-②]

## 入金報告

|     | 団体数 | 給食売上金額 |    |    | 食材提供分 | 月別累計 | 摘要 |
|-----|-----|--------|----|----|-------|------|----|
|     |     | 朝食     | 昼食 | 夕食 |       |      |    |
| 4月  |     |        |    |    |       |      |    |
| 5月  |     |        |    |    |       |      |    |
| 6月  |     |        |    |    |       |      |    |
| 7月  |     |        |    |    |       |      |    |
| 8月  |     |        |    |    |       |      |    |
| 9月  |     |        |    |    |       |      |    |
| 10月 |     |        |    |    |       |      |    |
| 11月 |     |        |    |    |       |      |    |
| 12月 |     |        |    |    |       |      |    |
| 1月  |     |        |    |    |       |      |    |
| 2月  |     |        |    |    |       |      |    |
| 3月  |     |        |    |    |       |      |    |
| 合計  |     |        |    |    |       |      |    |