

沖縄県学生寮給食業務委託実施細目（案）

沖縄県国際交流・人材育成財団 沖縄県学生寮給食業務委託契約書（以下、「契約書」という。）に基づく実施細目を、次の通り定める。

なお、本細目は、寮生への食事の供給に伴う給食業務委託契約書並びに仕様書、食品衛生法並びにその他関係法令に基づき、その目的を果たすべく、委託者 公益財団法人沖縄県国際交流・人材育成財団（以下、「甲」という。）と受託者 寮生の給食業務を委託された者（以下、「乙」という。）の役割分担を明確にし、給食業務が円滑に運営されるよう以下に示す事項を遵守するものとする。

1 業務の分担

(1) 甲が分担する業務

- ア 料理飲食を提供するために必要な厨房施設、器具、什器備品、食器、貯蔵品置場等は無償で利用させる。
- イ 本業務を遂行するために必要な水道、電気及びガス代金を負担する。
- ウ 給食業務に係わる衛生管理状況の検査等確認に関すること。
- エ 食数の集計に関すること。
- オ その他本業務に関して必要な業務

(2) 乙が分担する業務

- ア 厨房及び調理に伴う設備、機器、器具の洗浄、消毒、清掃保持、保管並びに防疫に関すること。
- イ 献立表の作成と提供給食に適合する食品材料の厳選、風味等創意工夫された調理、盛り付け及び配膳に関すること。
- ウ 保存食の適切な管理に関すること。
- エ 従業員の管理に関すること。
- オ 甲が必要として求める書類の整備、保管及び提出に関すること。
- カ その他本業務に関して必要な業務

2 給食は、寮生1名につき1日2食（朝・夕）とし、乙が作成した献立表により実施するものとする。

3 乙は、献立表作成について、管理栄養士有資格者、あるいは、栄養士有資格者が作成しなければならない。

4 乙は、献立表を1か月単位で作成し、実施2週間前までに甲に提示しなければならない。

5 乙は、献立表の作成に当たっては、バランスのとれた栄養を摂取するため、食品数を十分に考慮し、化学調味料の使用をできる限り控えるとともに、冷凍食品に偏らない献立を作成すること。

6 献立は、朝食にあつては和食と洋食を同程度の頻度とし、夕食にあつては副食を2種類以上の献立とする。主食（米飯等）、汁類（スープ、みそ汁等）は、自由摂取できることとする。また、米の品質は標準米以上とする。

7 給食日等は原則として次のとおりとする。

(1) 給食日及び給食時間帯は、次のとおりとする。

区 分	給食時間等		備 考
朝 食	月曜日～土曜日 (注)	午前6時45分～ 午前9時まで	食堂外で給食を食べることは禁止
夕 食	月曜日～土曜日 (注)	午後6時～ 午後9時まで	食堂外で給食を食べることは禁止

(注) 料理飲食の提供のない曜日等は次の通りである。

- ① 日曜日及び祝祭日
- ② 8月1日から8月31日
- ③ 12月29日から1月3日

(2) 疾病、アレルギー等及び食事制限のある寮生に対して、甲が必要と認めた場合は、症状に応じた食事を提供することとする。

8 乙は、甲に次の報告書等をそれぞれの期間内に確実に提出するものとする。

また、乙はこれらの裏付けとなる資料について5年間保存し、甲の求めに応じて提出するものとする。

(1) 業務完了報告書（別紙様式1）

毎月の分を翌月10日までに

(2) 損益計算書、貸借対照表及び甲が必要と認める書類

当該事業年度の終了後30日以内

9 乙は、給食業務に従事する者の労務管理及び給食業務の監督指導を十分に行うとともに施設等の保全、仕入れ、保管、調理等に万全を期し、次の事項については、特に注意しなければならない。

(1) 従業員の健康管理等

ア 従業員の健康管理に留意し、伝染病疾患はもとより、その疑いのある者、下痢症者、化膿症者及びそれらの疑いのある者、または甲から特に指示を受けた者はこれを就業

させてはならない。

イ 従業員に対し年1回以上の健康診断のほか、保健所等において検便（0-157の検査を含む。）を月1回以上受けさせ、その都度甲に証明書を提出しなければならない。

ウ 月初めに従事者の勤務時間を甲に提出すること。

なお、欠勤等により変更が生じた場合は、速やかに甲に報告すること。

（2）厨房等の衛生管理

ア 厨房及び食堂内は常に清潔に保ち、施設、器具及び容器等の衛生保持に留意するとともに、厨房内の清掃は毎日行い、厨房内における害虫駆除及びレンジフードの清掃は定期的（年2回）に実施すること。

イ 従業員の服装は、調理専用の清潔なものを使用させ、頭髪、頭垢等がおちないように三角巾等を着帽させ、喫食者に不快感を与えることのないように留意すること。

ウ 従業員に対し、調理開始前、用便後、汚物取扱後及び配膳前の完全手洗いを励行させること。

エ 食器類は、使用の都度洗浄及び殺菌を行うこと。

オ 給食材料及び調理食品は、防虫、防鼠等の処置を講じ衛生的に保管すること。

カ 残飯、残菜等については、乙の責任のもとに処理し、寮内に放置しないこと。

キ その他法令に定める衛生管理に関する事項を遵守すること。

1 0 乙は、従業員の採用に当たっては、身元確実な者とし身体検査、検便等を行い、健康上異常のないことを確認してから採用しなければならない。

1 1 甲が、従業員として不適格と認めた者は、乙の責任において善処するものとする。

1 2 厨房等において、従業員に不測の事故が生じた場合は、乙の責任のもとに処理し、速やかに甲に報告しなければならない。

1 3 断水、停電その他給食業務に支障を及ぼすような不測の事態が発生した場合は、甲は乙と協議し必要な措置を講じなければならない。

1 4 乙は、保健所が実施する衛生管理等の講習会に参加し、業務に反映させること。

1 5 乙は、給食業務において不測の事態が生じた場合は、甲と協議し寮生の給食に支障のないよう適切な措置を取ること。

1 6 給食により寮生が中毒等疾病をおこした場合、乙は、その責を負うこととし、完治に至るまでの療養費を負担しなければならない。

- 1 7 乙は、節電・節水等並びに業務の効率化、合理化の処置を講じなければならない。
- 1 8 乙は、防火、防犯その他災害等の発生防止に留意し、業務終了後異常の有無を確認の上、必要に応じ寮監に報告するものとする。また、休業中においても防災、防犯に留意しなければならない。
- 1 9 この給食業務実施細目に定めのない事項、その他変更の必要がある事項は、その都度、甲、乙間で協議の上、定めるものとする。
- 2 0 乙が上記条件及び甲の諸指示に違反したときは、甲は契約を解除することができ、そのことにより生じた被害を乙に賠償請求ができるものとする。
- 2 1 乙は、上記給食時間帯に摂食できない際の食事の取り置きに関して、寮監との調整で必要と認められる場合に食事の取り置きを行う。
- 2 2 寮監及びその配偶者への給食を提供した場合、その給食代金は乙から直接、寮監及びその配偶者に対し請求するものとし、甲への請求金額には含めないものとする。