

鳥羽商船高等専門学校学寮給食業務実施細目

鳥羽商船高等専門学校学寮給食業務委託に基づく委託者（以下「甲」という。）と受託者（以下「乙」という。）は役割分担を明確にし、給食業務が円滑に運営されるよう、以下に示しこれ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

- ① 本業務の遂行に必要な基本的設備の設置及び整備に関すること。
- ② 献立表の許可に関すること。
- ③ 給食業務に係る衛生管理状況の検査等確認に関すること。
- ④ 検食に関すること。
- ⑤ その他本業務に関して必要な指示事項。

(2) 乙が分担する業務

- ① 厨房及び調理に伴う設備機器、器具の洗浄、消毒、清潔保持、保管および防疫に関すること。
- ② 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。
- ③ 保存食の適切な管理に関すること。
- ④ 従業員等の管理に関すること。
- ⑤ 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。
- ⑥ 給食費の徴収、督促に関すること。
- ⑦ 欠食金の返還に関すること。
- ⑧ その他本業務に関して必要な業務。

2 献立作成作業

乙は、献立作成作業にあたっては、次により行わなければならない。

- (1) 栄養士の資格を取得した後、3年以上の実務経験を有する者を常駐させるものとする。
- (2) 献立作成にあたり、「日本人の食事摂取基準（2015版）」に基づき給与栄養目標量A・Bの設定した範囲を満たす献立を作成すること。

| 栄養素 | 給与目標量（A） | 給与目標量（B） |
|--------|----------------|----------------|
| エネルギー | 2,850kcal | 2,300kcal |
| たんぱく質 | 13～20%エネルギー | 13～20%エネルギー |
| 総脂肪 | 20～30%エネルギー | 20～30%エネルギー |
| 食物繊維 | 19g | 17g |
| ビタミンA | 900 μ gRAE | 650 μ gRAE |
| ビタミンB1 | 1.5mg | 1.2mg |
| ビタミンB2 | 1.7mg | 1.4mg |
| ビタミンC | 100mg | 100mg |
| カルシウム | 800mg | 650mg |
| 鉄 | 9.5mg | 10.5mg |

- (3) 15歳～21歳の成長期の寮生に対して、バランスの取れた栄養を摂取させることを考慮し、

冷凍食品に偏らない献立表を作成すること。

- (4) 献立表は、1ヶ月単位で作成し、当該月の2週間前までに甲に提出し、その承認を得て実施するものとする。
- (5) 献立は複数から選択することもできるものとする。また、ご飯及び汁類は食事時間内で自由に喫食できるものとする。
- (6) 諸事情により献立を変更する場合は、実施3日前までに甲に申し出て、その指示を受けること。
- (7) 年1回は全寮生に対してアンケート調査を実施し、アンケート調査結果及び給食懇談会の意見を反映して献立表を作成すること。
- (8) 献立には、行事等の特別食を入れ変化に富んだ食事を提供すること。

3 調理作業

乙は、調理作業にあたっては、文部科学省が定める「学校給食衛生管理基準」（平成21年4月1日）を遵守するほか、次のように行わなければならない。

- (1) 調理責任者を配置し、HACCP（危機管理対策）を取り入れ、調理作業を行うこと。
- (2) 調理師の資格を取得した後、1年以上の実務経験を有する者を2名以上常駐させること。
- (3) 包丁、まな板などの器具、容器等は用途別及び食品別にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないようにして使用すること。
- (4) 下処理は汚染作業区域で確実に行い、非汚染作業地域を汚染しないようにすること。
- (5) 冷凍又は冷蔵設備から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行うこと。非加熱で供される食品については、下処理後速やかに調理に移行すること。
- (6) 食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱い、床面から60cm以上の場所で行うこと。ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台に乗せて行うこと。
- (7) 喫食時間に合わせて調理作業を進め、盛り付けも喫食時間間際に合わせて行うこと。お浸し等の和え物については加熱後すみやかに冷却し、適切な温度管理をして喫食間際に和えるようにすること。
- (8) 加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は、他からの二次汚染を防止するため、清潔な場所で行うこと。また、調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをして保存すること。
- (9) 味付け・盛り付け・適温サービス等を考慮し、残食が少なくなるような創意工夫に努めること。
- (10) 加熱調理食品については必ず熱処理をすること。必ず中心温度が75℃1分以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認し、温度と時間を記録しておくこと。
- (11) 野菜・果物を加熱せずに供する場合には、流水（飲用適のもの。）で十分洗浄し必要に応じて殺菌を行った後、流水で十分すすぎ洗うこと。
- (12) 加熱調理後、食品を冷却する場合には、冷却機を用いたり、清潔な場所で衛生的な容器に小分けするなどして、30分以内に中心温度を20℃付近（又は60分以内に中心温度を10℃付近）まで下げるよう工夫すること。この場合、冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録すること。
- (13) 調理が終了した食品は速やかに提供できるよう工夫すること。また、調理終了後30分以内に提供できるものについては、調理終了時刻を記録すること。また、調理終了後提供まで30分以上を要する場合は、温かい状態で提供される食品については調理終了後速やかに保温食缶等に写し保存（食缶に移し替えた時刻を記録すること）し、その他の食品については、調理終了後提供まで10℃以下で保存すること。
（保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。）
- (14) 前日調理、次食調理の作りおきは、原則として禁止すること。
- (15) 調理終了後2時間以内で喫食できるようにすること。

4 盛り付け作業

- (1) 乙は、丁寧に盛り付けをし、喫食者の食欲がでるよう工夫すること。
- (2) 乙は、温食の調理食品は65℃以上で保温管理し、冷食の調理食品は5℃～10℃で適正に管理すること。
- (3) 乙は、一皿にお互いの味が交じり合うような盛り付けをしないよう工夫すること。

5 配膳作業

- (1) 食器類は消毒された清潔なものを使用すること。
- (2) ご飯及び汁物はおかわり自由とすること。
- (3) ドレッシング類は何種類か用意し、選択させること。
- (4) 乙は、毎食、食堂入口にサンプルメニューを表示すること。サンプルは学生に提供しないこと。

6 食器洗浄作業

- (1) 洗剤は、規定の濃度で使用すること。
- (2) 乙は、一日の作業終了時には、食器洗浄機の清掃をして清潔にしておくこと。また食器洗浄機に伴う配管、排水溝は定期的に清掃し保清を行うこと。
- (3) 乙は、茶渋や油脂を確実に洗浄すること。
- (4) 下膳コーナーは、特にカビ等の汚染しやすい場所であるため、一日の作業終了時に清掃をして清潔にしておくこと。

7 食器の取扱い

- (1) 食器は、食器保管庫で衛生的に保管すること。
- (2) 食器類は、使用の都度洗浄及び殺菌を行なうこと。
- (3) 乙は、食器の取扱いは丁寧に、破損しないように留意することとし、万が一破損した場合は甲に速やかに相談すること。なお、乙の過失により破損した場合は、乙の責任において同等の物品を弁償するものとする。

8 施設・設備

- (1) 施設内の破損、機器類の故障は速やかに甲に報告をし、対応策の指示を受けること。
- (2) 乙は、機器が常に正常に作動するようメンテナンスを行うこと。
- (3) 乙は、一日の業務終了時には、食堂等の施設、物品を点検の上、電気・ガス・水道・火気・戸締まり等の点検を行うこと。防災、防犯にも留意すること。
- (4) 委託契約書の規定に基づく施設及び設備備品は、別紙のとおりである。なお、別紙に記載のない業務上必要な設備備品については、乙が搬入することができる。ただし、破損及び故障した場合、甲は一切の責をもたないものとする。
- (5) 乙は、前項に基づく施設等で従業員に不測の事故が生じた場合、乙の責任において対応し、甲に報告すること。

9 健康・衛生管理

(1) 食堂施設の衛生管理

- ① 乙は、施設及び設備の衛生、食品の衛生及び作業従事者の衛生の日常管理等にあたるため、衛生管理責任者を定め甲に報告すること。
- ② 乙は、日常点検表に基づき適正な点検を行い、記録し、甲に提出すること。点検結果により問題が生じた時は、甲に報告し指示を受けること。点検結果については、1年間保存すること。
- ③ 乙は、床面（排水溝を含む）、内壁のうち床面から1mまでの部分及び手指の触れる場所は1日に1回以上、天井及び内壁のうち床面から1m以上の部分は1月に1回以上清掃し、必要に応じて洗浄・消毒を行うこと。清掃は全ての食品が調理場内から完全に搬出された後に行うこと。

ホールは、朝・昼・夕の食事前には清掃され、学生が気持ちよく喫食できる環境を整えておくこと。

- ④ 乙は、厨房外のグリストラップに溜まった残飯等を週1回は取り除いて清掃しておき、年1回グリストラップ全体の清掃を行うこと。
- ⑤ 乙は、調理機器と器具類は調理作業中に汚染されることがあるため、作業終了後洗浄殺菌し、よく乾燥させておくこと。
- ⑥ 乙は、ねずみ、昆虫等の発生状況を1月に1回以上巡回点検するとともに、ねずみ、昆虫の駆除を半年に1回以上（発生を確認した時にはその都度）実施し、その実施記録を1年間保管すること。また、厨房施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、ねずみや昆虫の繁殖場所の排除に努めること。

なお、殺鼠剤または殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようその取り扱いに十分注意すること。

(2) 従業員等の健康管理

- ① 乙は、作業従事者が下痢・発熱・化膿症及び外傷等がある者、本人もしくは同居者に法定伝染病、又は疑いのある者は、調理作業に従事させないこと。
- ② 乙は、従事者について、労働安全衛生法に基づく健康診断を年1回以上実施し、その結果を甲に提出すること。検便検査は月1回以上(赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型 O-157等)、虫卵検査は年2回実施し、その結果を甲に提出すること。また、必要に応じ10月から3月はノロウイルスの検査を含めること。
- ③ 乙は、納品業者についても検便検査（赤痢菌・サルモネラ菌・腸管出血性大腸菌血清型 O-157等）を月1回以上実施してもらい、その結果を甲に提出すること。
- ④ ノロウイルス対策を徹底すること。

10 給食用食材

- (1) 乙は、喫食数を把握し、献立表に基づく食品・分量を発注すること。
- (2) 生鮮食品は、原則として当日納品となるよう納品業者に指示すること。ただし、甲が許可した場合は、この限りではない。
- (3) 米の品質については、民間流通米を使用すること。
- (4) 乙は、毎日の購入食材の納品書又は一覧表を甲に提出すること。
- (5) 乙は、過度に食品添加物を使用されている食品は避けること。
- (6) 乙は、検収時に購入食品の品目・数量・品質・賞味期限・購入日・使用日・温度・配送状況をチェックしておき、記録を保存しておくこと。特に冷凍食品の取り扱い方法（再冷凍されていないか）をチェックすること。
- (7) 乙は、食品材料は品質を厳選し、鮮度の良い物を使用し、冷凍食品の取り扱いには注意をすること。特に購入時には再度冷凍した物でないことを確認し、温度チェックし、記録しておくこと。調理するまでの保管方法も留意すること。
- (8) 乙は、牛乳、乳製品は、納品された際、色・異物が混入されていないかチェックをすること。
- (9) 乙は、冷蔵庫は食材別専用の保管をすること。特に、卵は専用冷蔵庫を使用し、下処理室で消毒にかけてから中処理室で下準備等を行うこと。
- (10) 乙は、献立表どおりの食材・調理作業に変更が生じた場合は、速やかに甲に相談し指示を受けること。
- (11) 乙は、食品材料の不足や残食に気を配り、経費の無駄使いをしないよう心がけること。
- (12) 乙は、安全を疑うような食品材料は使用しないこと。
- (13) 揚げ物に使用する油は、使用時に色、粘度を確認し、新しいものを使用するようにすること。
- (14) 食材の保管は、下記の基準温度で保管すること。

| 食品名 | 保存温度 |
|-----------------------------|--------|
| 穀類加工品（小麦粉、デンプン） | 室温 |
| 砂糖 | 室温 |
| 食肉・鯨肉 | 10℃以下 |
| 細切した食肉・鯨肉を凍結したものを容器包装に入れたもの | -15℃以下 |

| | |
|---|------------------------------------|
| 食肉製品 鯨肉製品 冷凍食肉製品 冷凍鯨肉製品 | 10℃以下 10℃以下 -15℃以下 -15℃以下 |
| ゆでだこ 冷凍ゆでだこ 冷凍製品 | 10℃以下 -15℃以下 -15℃以下 |
| 魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊放送かまぼこ 冷凍魚肉ねり製品 | 10℃以下 -15℃以下 |
| 液状油脂 固形油脂（ラード、マーガリン、ショートニング、カカオ脂） | 室温 10℃以下 |
| 殻付卵 液卵 凍結卵 乾燥卵 | 10℃以下 8℃以下 -18℃以下 室温 |
| ナッツ類 チョコレート | 15℃以下 15℃以下 |
| 生鮮果実・野菜 生鮮魚介類 | 10℃前後 5℃以下 |
| 乳・濃縮乳 脱脂乳 クリーム バター チーズ 練乳 | } 10℃以下 } 15℃以下 |
| 清涼飲料水（食品衛生法の食品、添加物等の規格基準に規定のあるものについては、当該保存基準に従うこと。） | 室温 |

1.1 検食

- (1) 乙は、検食として、食事ごとに2食分を甲に提出すること。
- (2) 調理従事者は、盛りつけ配膳前に検食をし、異味、異臭その他の異常を感じたときは直ちに食品の提供を中止するなどの適切な処置をとること。また、検食を行った時間、結果を記録すること。

1.2 保存食

乙は、保存食として、原材料（特に購入した状態の物）と調理済食品を各50gずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封し、-20℃以下で2週間以上保存し、その記録をすること。なお、原材料は、洗浄・消毒を行わないで購入したままの状態、調理済食品は配膳後の状態で保存すること。

1.3 行事食及び特別食

- (1) 乙は、学校行事、学生寮行事及び課外教育活動などの行事食について甲から申し出があった場合は、甲の指示に従うこと。
- (2) 乙は、寮生のアレルギー食や病人食、宗教上制限のある留学生の食事などの特別食について甲から申し出があった場合は、甲の指示に従うこと。

1.4 給食日及び給食時間

(1) 給食日は、原則として次の休業期間を除く1日3食(朝・昼・夕)とする。

ただし、都合により甲・乙が協議して変更することがある。以下に、平成31年度の休業期間を示す。

| 区 分 | 期 間 |
|-------|-------------------------|
| 春季休業 | 平成31年 4月 1日 |
| 夏季休業 | 令和 元年 8月 9日～令和 元年 9月23日 |
| 冬季休業 | 令和 元年12月24日～令和 2年 1月 6日 |
| 学年末休業 | 令和 2年 2月 7日～令和 2年 3月31日 |

(2) 給食時間は、原則として次のとおりとする。

ただし、都合により甲・乙が協議して変更することがある。

| | 平 日 |
|-----|---------------|
| 朝 食 | 7:40 ～ 8:25 |
| 昼 食 | 11:50 ～ 12:50 |
| 夕 食 | 17:30 ～ 18:50 |

1.5 給食費及び徴収

(1) 委託契約書による給食費1人当たりの基準額は次のとおりとする(内税)。

ただし、契約期間中に消費税改正のあった場合は甲・乙で協議する。

| 区 分 | 金 額 | 内 訳 | |
|-----|--------|-------|------|
| | | 給食材料費 | 諸経費 |
| 朝 食 | 325円 | 178円 | 147円 |
| 昼 食 | 463円 | 272円 | 191円 |
| 夕 食 | 464円 | 272円 | 192円 |
| | 1,252円 | 722円 | 530円 |

(2) 乙は、給食費(給食材料費、諸経費)について、寮生より直接徴収するものとする。

(3) 諸経費(人件費、光熱水料)は、月額で徴収するものとし、欠食による諸経費の返還は行わないものとする。

(4) 月の中途入退寮者の給食材料費は、日額に喫食日数を乗じて得た額とする。ただし、諸経費については、その月分を全額徴収する。

(5) 甲は、寮生及び寮生の保護者名、住所等必要な情報を年度当初に乙に書面でもって通知するものとする。ただし、当該給食業務以外の目的に使用してはならない。

(6) 寮生及び寮生の保護者に異動等があった場合、甲は必要に応じその旨を、乙に書面でもって通知するものとする。

(7) 乙は、年度当初において保護者に対し納入通知書を発付するものとし、原則として各月分の給食費を前納により徴収するものとする。

(8) 乙は、給食費に係る債権管理について乙の責任において適切な方法、措置等を講じるものとする。

1.6 欠食返還金

(1) 乙は、甲から給食日(欠食しようとする日)の2日前までに欠食の通知があった場合には、朝食、昼食、夕食毎に当該給食材料費相当額を寮生に返還するものとする。

(2) 乙は、欠食に係る給食費(給食材料費相当額)を1ヶ月毎に合計して返還するものとし、返還に関する一覧表を作成して、翌月末までに甲に提出するものとする。

1.7 経費の分担

(1) 分担経費については、次のとおりとする。

| 甲における分担経費 | 乙における分担経費 |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・施設等（契約書に定める「施設等」をいう）の設置、改修及び修理費（1件につき原則5万円以下のものを除く） ・食器の購入費 ・調理器具等の購入費 ・その他甲が認めた経費 | <ul style="list-style-type: none"> ・給食材料費 ・軽微な修理費（1件につき原則5万円以下） ・人件費（調理師等厨房関係者の給料） ・電気、ガス、水道の使用料 ・被服費及び洗濯代 ・消耗品経費（洗剤・消毒液・手袋・ホイール・ラップ等） ・害虫駆除経費 ・グリストラップ清掃費 ・清掃用品費 ・通信費（電話代・郵便料等） ・事務用品費 ・保健衛生費（健康診断料、検便料等） ・食中毒等保険料 ・残飯・残菜等処理費 ・廃油処理費 ・研修費（講習会参加費等） ・給食費振替手数料 ・その他給食業務に必要な経費 |

※ 上記以外の経費については、甲・乙間で協議の上定めるものとする

(2) 乙は、食堂の使用部分にかかる光熱水費を、毎月甲が指示する日までに、甲の指定するところに納付するものとする。

18 検査・報告

- (1) 乙は、各四半期経過後10日以内に当該期間の業務完了報告書（別紙様式1）を甲に提出するものとする。
- (2) 乙は、毎月の収支計算書（別紙様式2）を翌々月の10日までに、また、損益計算書を該当事業年度の終了後1ヶ月以内に甲に提出するものとする。
- (3) 乙は、上記8（5）、9（1）①②、9（2）②③、10（4）、16（2）に示す項目について、甲に提出及び報告すること。

19 損害賠償等

- (1) 乙は、食事の提供に起因する食中毒、伝染病、死亡等の被害を与えた場合は、被害者に対して誠意を持ってその損害を賠償すること。（生産物賠償責任保険に加入すること。）
- (2) 乙は、食堂に勤務する従業員の労務管理及び飲食品の等の提供に関する全ての結果に関し、その責に任ずるものとする。

20 その他

- (1) 乙は、従業員の労働争議行為等によって給食業務が停止される恐れがあるときは、直ちに甲に連絡のうえ、給食業務に支障の無いよう応急処置を講ずること。

- (2) 乙は、食堂全体の鍵の管理をしなければならない。喫食時間以外は、出入り口窓等の施錠を行うこと。
- (3) 乙は、本校の教職員が乙の許可を得て、寮生と同様に食事をする場合の食費は第15項に定める給食費の額により徴収するものとする。
- (4) 乙は、地震災害等により、給食が不可能となった場合に備え、所要の非常食を全寮生に対し3日分以上確保すること。
- (5) 乙は、不測の事態（人為的なもの、施設・設備的なもの、食中毒等の事故によるもの等）が生じた場合の給食体制を整えておくこと。
- (6) 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については、その都度甲・乙で協議して定めるものとする。
- (7) 乙は、喫食者である寮生が給食に関して話し合いを申し出た場合は、快く応じること。

令和 年 月 日

業務完了報告書

鳥羽商船高等専門学校 殿

受託者

現場責任者

印

期 間 自 年 月 日
至 年 月 日

| 月 日数 | 月 | 備 考 |
|----------------|---|-----|
| 給食業務を実施すべき日数 | 日 | |
| 給食業務を実施した日数 | 日 | |
| 給食業務を実施しなかった日数 | 日 | |
| 朝 食 | 食 | |
| 昼 食 | 食 | |
| 夕 食 | 食 | |
| 特別食 | 食 | |

報告事項

上記のとおり異常なく給食を提供しました。

以下の事項について報告します。

令和 年 月 日

収 支 計 算 書
(令和 年 月分)

鳥羽商船高等専門学校 殿

受託者

現場責任者

印

| 収 入 | | 支 出 | | 備 考 |
|------------------|-----|---------|-----|-----|
| 科 目 | 金 額 | 科 目 | 金 額 | |
| 前月繰越金 | 円 | 食 材 料 費 | 円 | |
| 委 託 費 | | 人 件 費 | | |
| 給 食 費 | | 光 熱 水 料 | | |
| 教 職 員 等 給 食 費 | | 諸 経 費 | | |
| | | | | |
| 欠食返還金 | △ | 翌月繰越金 | | |
| 合 計 | 円 | 合 計 | 円 | |