

障害者支援センター御所野 給食提供業務委託仕様書

1 用語の意義

この仕様書において「甲」とは委託者をいい「乙」とは受託者をいう。

2 業務場所

障害者支援センター御所野(指定障害者支援施設)

秋田県秋田市御所野下堤5丁目1-4

3 業務委託期間

令和7年4月1日から令和10年3月31日まで (3年)

4 委託業務内容

- (1)委託業務内容については、別記「給食提供業務委託内容」による。
- (2)委託業務の区分については、別記「業務分担表」による。
- (3)委託業務に係る経費区分については、別記「経費負担区分表」による。

5 業務遂行上の注意事項

- (1)乙は食品衛生法等関係法令を遵守し、業務を履行すること。
- (2)乙は業務従事者が関係法令に違反することのないよう十分に留意すること。
- (3)乙は給食業務に係る利用者からの苦情については適宜対応すること。
- (4)乙は改善措置を講じる必要が生じた場合は、これに対応すること。
- (5)乙は業務遂行上、知り得た個人情報等について守秘義務を遵守すること。
- (6)乙は監督機関の調査等がある場合は、これに対応すること。

6 委託料の支払い

- (1)委託料の支払いは月払いとする。
- (2)甲は請求書受理後、30日以内に乙の指定する金融機関口座へ送金する。

7 貸与設備及び保守等

- (1) 甲は、施設の厨房設備等の使用を乙に許可するとともに、付随する設備及び備品を無償で貸与する。
- (2) 乙は、貸与された設備及び備品等に修繕等の必要が生じた場合は、甲に申し出ることとし、甲がその必要性を認めたときは、甲の責任において修繕等を行う。但し、乙の責任に帰する場合は、甲の許可を得てから、修繕に要する費用を含め、乙の責任において修繕等を行う。

8 個人情報の取扱い

- (1) 乙は、利用者等の個人情報については業務の範囲内のみで取扱うこと。
- (2) 乙は、個人情報に関わる書面・データは甲の指示に従い作成すること。また、廃棄する際には判別不能な状態にして厳正に処理すること。
- (3) 乙は、甲から引き渡された個人情報に関する資料等について、甲の承諾なしに複写又は複製してはならない。

9 業務の継続

乙は、ノロウイルスや新型コロナウイルス感染症等に罹患した場合においても、業務が継続できるよう従事者の欠員等に備えた緊急時の体制を構築した上で受託事業を継続すること。なお、甲が罹患した場合も同様とする。

10 その他

- (1) その他、本仕様書に定めのない事項等について疑義が生じた場合は、甲乙協議の上、決定するものとする。
- (2) 乙は、契約の開始や終了にあたり、甲の運営に支障が生じないように引継ぎ期間を設け、これを行うこと。

給食提供業務委託内容

1. 食事提供

受託者は栄養ケア・マネジメントに基づき、適正栄養量が満たされ、且つ利用者個々のニーズに合った食事を提供する。食事内容に変更が生じた場合は速やかに対応するものとする。

(1) 献立

- ア 献立作成は委託者が行う。
- イ 選択献立は、月4回程度実施する。
- ウ 祝日及び施設主要行事等に併せ、行事食献立を月1回程度実施する。

(2) 主食

- ア 御飯
- イ 軟飯
- ウ 全粥
- エ ペースト粥
- オ 麺を主食とした献立を月2回程度実施する。
- カ 土・日曜日の朝食についてはパンを主食とした献立とする。
- キ その他(急性疾患等による対応時)

(3) 副食

- ア 区分1 常菜
- イ 区分2 ソフト
(硬いもの、噛み切りにくいものなどを軟らかく調理したものまたは、硬い食材を軟らかい食材に替えたものなど。その他のソフト食仕様は、委託者が別に指示するもの)
- ウ 区分3 常菜一口大(常菜を一口大に切ったもの)
- エ 区分4 ソフト一口大(ソフトを一口大に切ったもの)
- オ 区分5 常菜刻み(常菜を細かく刻んだもの)
- カ 区分6 ソフト刻み(ソフトを細かく刻んだもの)
- キ 区分7 ペースト
(ソフトをミキサーにかけ、トロミを付けたもの。ペーストは固まりが残らず均一になっているか確認すること。またトロミ加減は個々の嚥下状態に合わせたものとする)
- ク 区分8 ムース
(ペーストを嚥下に配慮された固形化補助食品で成型したもので、舌でつぶせる固さのもの)

(4) 汁物

汁物は普通に盛る他、ソフト、具なし、トロミを付けるものがある。

(5) 特別食等

医師から食事箋が出された場合などは特別食を用意すること。特別食の内容は次のとおりとする。

- ア エネルギー制限食
- イ 糖尿病療養食
- ウ 塩分制限食
- エ 脂質異常症食
- オ 肝臓病療養食
- カ 膵臓病療養食
- キ 腎臓病療養食
- ク 高尿酸血症食
- ケ アレルギー対応食
- コ 低栄養状態による嗜好配慮食
- サ その他(医師の指示及び委託者の判断による個別対応食等)
- シ 基本的な基準は別記「栄養基準表」のとおりとする。

(6) 喫食状況等

ア 概算食数(毎食)

- ・朝食 30～40食程度
- ・昼食 30～50食程度
- ・夕食 30～40食程度
- ・検食 1食

※あくまで食数は想定する概算数であり、確定食数ではない。

イ 食事時間

- ・朝食 7時30分～
- ・昼食 12時00分～
- ・夕食 18時00分～
- ・検食 毎食、利用者が喫食する前に食せるように用意する。

※利用者の健康状態により頻回食となることがある。

※施設行事等で時間が変更となることがある。

(7) 調理

受託者は調理業務にあたっては、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に従い、衛生的に効率よく工夫して作業すること。また、異物混入なく衛生的且つ安全な取扱いに留意すること。

- ア 毎食の調理については、委託者の指示及び献立指示書に基づき行うこと。

- イ 施設行事食に付随する調理を委託者の指示に従い実施すること。
- ウ 調理方法に関して疑問が生じた場合は、必ず事前に確認した上で行うこと。
- エ 調理は原則として当日調理とする。
- オ 加熱調理食品は中心温度計を用いて、中心温度が85℃以上で90秒以上又はこれと同等以上に加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うこと。
- カ 温かくして食す料理については、スチームコンベクションオーブン、バリオクッキングセンター等で保温する他、20℃から50℃の時間を短くするよう工夫して提供すること。
- キ 冷たく食す料理については、冷蔵庫等に保管し適温で提供すること。
- ク 野菜及び果物を加熱せず提供する場合には、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準拠して、適切な洗浄等を行うこと。
- ケ 調理後2時間を経過した食品は提供しないこと。

(8) 盛付け

- ア 盛付けは、委託者の指示した内容で実施すること。
- イ 使い捨て手袋、トング、箸等を用いて食品に素手で触れることがないようにすること。
- ウ 盛付けした食事は、指示量を守り、指示通りの食数であるか必ず確認すること。
- エ 明らかに受託者の間違いにより生じた事項(数、内容等)や異物混入については、原因究明を行うとともに、再発防止策を講ずること。併せて委託者に書面にて報告すること。
- オ きめ細やかな気配りのもとに、美しく盛り付けること。

(9) 配膳

受託者は、調理及び盛付けしたものを食数、食形態等を確認の上、委託者が指定する時間までに、指示する箇所へ配膳すること。

- ア トレーに1人分ずつ配膳する。食札を付け、配膳内容に間違いがないか確認すること。配膳後に再度確認をしてから提供すること。
- イ 料理の味を損なわず適温を維持するよう配膳すること。
- ウ 利用者用の個人用食器等も配膳すること。

(10) 下膳

- ア 食べ終わったものから、下膳カウンターにて食器等を受け取ること。
- イ 個人食器等も受け取り洗浄すること。

(11) 残菜、残食等処理

- ア 残食は下げ台に付属しているカゴに入れ、残食を毎食測定し記録すること。残食カゴは都度、洗浄すること。
- イ 調理に伴う残菜、下膳に伴う残食は良く水切りをし、指定されたごみ置場の蓋付ごみ容器に入れること。ごみ容器は常に清潔を保持すること。
- ウ ダンボール箱、スチロール容器等はコンパクトに梱包し、指定されたごみ置場に出すこと。

(12) 食器、器具等洗浄

- ア 調理に使用した器具等は十分に洗浄し、指定場所に保管すること。
- イ 食事後に返却された食器等は下洗いをし、食器洗浄機等を用いて食品かす、澱粉、洗剤が落ちるよう十分に洗浄すること。なお、食器洗浄機使用後は機内洗浄等を行い、機内を清潔に保つよう努めること。
- ウ 食器洗浄後は、消毒保管庫にて消毒すること。また、食器及び器具等の消毒は熱水消毒や有効且つ安全性の高い消毒薬等により、病原微生物の殺滅または減少効果を有する方法で行うこと。
- エ 感染症の利用者が使用した食器は別扱いとし、指定された消毒薬等を使用し、指示通り処理を行うこと。
- オ 洗浄に使用するスポンジ、たわし等は毎日消毒し、衛生的に保管すること。
- カ 配膳車は、常に清掃(消毒)を行い清潔に保つこと。

(13) 保存食と検食

- ア 保存食は、委託者の指示に従い、全ての原材料及び調理済食品を毎食ごとに、専用冷凍庫で -20°C 以下で2週間以上保存すること。料理別にそれぞれ50g以上保存のこと。
- イ 検食は利用者食と同一のもの(常食 2000 kcal)を、指示した検食者に対し提出すること。なお、検食は利用者の配膳時間より前に提供できるように準備すること。

(14) 簡易食、遅延食

利用者が通院等により、通常の食事提供時間内に喫食できない場合、委託者が書面で申請した際は、簡易食又は遅延食を提供すること。また、通常提供時の不測の事態(誤って他者分を食べる等)に備え、予備分の食事を用意すること。なお、簡易、遅延食及び予備食の内容は次のとおりとする。

- ア 簡易食は常温保存が可能であるゼリータイプの栄養補助食品とする。
 - ・例示品 カロリーメイトゼリー(りんご味)
- イ 遅延食はレトルトパック御飯又はレトルトパック粥とレトルト食品とする。
 - ・例示品 レトルト食品 親子丼 180g
 - ・食器に盛付け提供すること。

(15) 食止め

食止めについては次の期限までに委託者が受託者に書面で申請した場合には、委託者の費用負担がないものとする。

- ア 朝食 前日12時00分まで
- イ 昼食 前日12時00分まで
- ウ 夕食 前日19時00分まで

※入院に関しては食事開始時間前までとする。

※通所、短期入所、日中一時利用者等については、当日食事開始時間の1時間前まで
※なお、委託者の責に帰す費用負担は次のとおりとする。

- ・食事開始時間後に入院が確定したとき。
- ・委託者の連絡不備により食事が不要となったとき。
- ・その他、委託者の責により食事が生じたとき。

2 給食材料管理等

(1) 食糧材料費

ア 食事提供によって委託者が得る収入単価は以下のとおりで、受託者は委託者の持ち出しが最小限度となるよう食糧材料費に係る契約単価を設定すること。設定の際は、別紙「1か月の献立表」を基にすること。

【食事提供単価】

- ・朝食 220円(税抜)
- ・昼食 340円(税抜)
- ・夕食 320円(税抜)
- ・1日 880円(税抜)

イ 受託者は食糧材料費として、契約単価に月間実績食数を乗じた額を委託者に請求するものとする。

ウ 受託者は検食用食糧材料費として、契約単価に月間実績食数を乗じた額を委託者に請求するものとする。

エ 保存食は食数に参入しないものとする。

オ 特別行事食等で契約単価の金額を超える場合は、事前に協議し委託者がその差額を支払うものとする。

(2) 食糧材料の購入

ア 受託者は納入実績が良好である取引業者を選定し、複数業者の競争により取引すること。また、平均小売価格に比して著しく乖離のないよう、適正価格での納入に努めること。

イ 受託者は食材の購入にあたり、市場資料により常に価格調査を行い、品質、鮮度及び数量を考慮し、材料を購入すること。

ウ 購入する食材の廃棄率は、日本食品標準成分表に基づき委託者が随時指定する数値によること。

エ 食材の納入実績及び食材品質に問題が認められた場合、委託者は受託者に対して取引業者の変更を求めることがある。

(3) 食糧材料の選定

ア 施設給食に使用することに疑義があるもの若しくは、新たに問題を指摘されるに至ったも

のはすべて排除し、安心、安全な食材を選定すること。

イ アレルギー食品の除去のため、すべての加工食品の原材料をメーカーに確認し、明確に把握すること。アレルギーによる重大な事故を防ぐため、新規に使用する食材は必ず事前確認を行い、未確認の食材は絶対に使用しないこと。

ウ 基本的な基準は別記「食材基準一覧表」のとおりとする。

(4)食糧材料の納品検収

ア 納入品は、発注条件に合致し、品質、鮮度ともに良好であることを確認すること。

イ 納入に際しては、必ず納品書を徴収すること。

ウ 納入業者には、食品衛生に留意させるとともに、材料の容器等はすべて安全且つ清潔なものを使用させること。

エ 検収者は、管理栄養士、栄養士又は食品鑑別知識のある者であること。

オ 納入品のうち、不合格品及び数量不足等が確認された場合は、直ちに、交換又は補充させ、調理業務に支障のないようにすること。

カ 食材購入に係る納入及び発注伝票等については、業者別に綴り、保管すること。

キ 納入された食材は変質、劣化等のないよう適正に保管し、委託者の確認を得ること。

3 厨房管理等

受託者は、厨房及びその周辺は、常に清潔に保つこと。

(1)清掃(洗浄)

ア 毎日実施するものは以下のとおりとする。

・使用器具、使用調理機器、シンク、ガス台、調理台、厨房内外床、床面から1m以内の器具設備等

イ 1週間に1回以上実施するものは以下のとおりとする。

・冷蔵庫内外、冷凍庫内外、消毒保管庫内外、食品庫、手洗い場、厨房従事者用休憩室及びトイレ等

ウ 1ヶ月に1回以上実施するものは以下のとおりとする。

・冷蔵庫、冷凍庫フィルター、各調理機器用フード等の床面から1m以上の器具設備等

(2)衛生害虫駆除

委託者は厨房内における衛生害虫駆除作業を実施する。

(3)油脂分離層(グリストラップ)清掃

委託者は油脂分離層(グリストラップ)清掃を実施する。

(4)設備機器管理

受託者は、厨房設備、調理機器、その他備品等に破損及び不具合が生じた場合は、速やかに委託者に申し出ること。この時、明らかに受託者の責に帰すべき内容のものについては、修理費用等を受託者が負担するものとする。

(5)その他

- ア 厨房内には、関係者以外は立入禁止とする。
- イ 厨房内には、直接作業に関係のない不用品を置かないこと。

4 業務従事者の作業管理等

(1)業務従事者の確保

- ア 受託者は、次のとおり業務従事者を常に確保すること。
 - ・朝食時 1人以上
 - ・昼食時 3人以上
 - ・夕食時 1人以上
- イ 毎食の調理は、集団給食業務の経験がある栄養士又は調理師資格を有する者又は同等以上の能力を有する者により行うこと。
- ウ 受託者は、施設栄養士をはじめとする委託者と献立等に関する連絡調整を行うため、担当者を選任すること。

(2)業務従事者の作業管理

- ア 業務従事者は勤務表に基づき就業すること。勤務できない事態が生じた場合及び生じる恐れが予測される場合、受託者は速やかに委託者に報告するとともに作業に支障がないよう従事者の補充等の措置を講じること。
- イ 「食品衛生法」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」等の関係法令に基づき作業を行うこと。
- ウ 電気、ガス、水道等に使用においては節約に努めること。
- エ 利用者への対応にあたっては親切丁寧を旨とすること。

5 業務従事者の衛生管理

(1)衛生管理

- ア 手指の洗浄消毒は、委託者の指示とおりに実施すること。
- イ 作業に要する白衣、帽子、靴などの調理着等は受託者で用意し、常に清潔なものを着用すること。また、作業途中で調理関係以外の業務を行う場合及びトイレを使用する場合は調理着等を必ず脱衣すること。
- ウ 業務従事者は、施設職員及び利用者とは別の専用トイレを使用すること。また関係者以外に専用トイレを使用させないこと。
- エ 作業中は常にマスクを着用すること。
- オ 被服、頭髮、手指、爪等の清潔保持に努めること。

- カ 業務従事者等は、便所及び風呂等における衛生的な生活環境を確保すること。また、ノロウイルスの流行時には十分に加熱された食品を摂取することにより感染防止に努め、徹底した手洗いの励行を行うなど自らが施設や食品の汚染の原因とならないように措置するとともに、体調に留意し、健康な状態を保つよう努めること。
- キ 業務従事者及び業務従事者の同居者が、食中毒等の原因となる疾患又は飲食物を介して感染、若しくはその疑いのある場合、業務に従事させないこと。また受託者は業務従事者及び業務従事者の同居者の感染を確認した場合は、速やかに委託者に報告すること。
- ク 食中毒が発生した時の原因究明を確実にを行うため、原則として、業務従事者等は当該施設で調理された食品を喫食しないこと。ただし、原因究明に支障を来さないための措置が講じられている場合は、この限りでない(毎日の健康調査及び検便検査等を実施している場合など)。
- ケ 受託者は、業務従事者に対する感染症予防対策や関係法令に係る教育及び研修を計画的に実施すること。

(2)健康診断等と感染症対策

- ア 業務従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月1回以上の検便検査を実施すること。ただし検便検査については、5月から10月は月2回実施し、その結果を委託者に報告すること。なお、検便検査には腸管出血性大腸菌検査を含めること。また、必要に応じ10月から3月にはノロウイルス検査を含めることが望ましい。なお、従事者の健康診断結果については、委託者が確認する場合がある。
- イ 発熱や下痢又は嘔吐等の症状がある業務従事者等については、直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認すること。ノロウイルスや新型コロナウイルス等を原因とする感染性疾患による症状と診断された業務従事者は、各ウイルスに対応したPCR検査等を実施し、ウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、業務に従事しないこと。
- ウ 業務従事者等にノロウイルスや新型コロナウイルス等の感染又はその疑いがある場合には、速やかに委託者に報告するとともに、保健所等の指示に従い、感染者及び濃厚接触者の自宅待機等をはじめとした適切な対応を図ること。
- エ 受託者は感染症に対応した消毒液の設置や不特定の者が触れる箇所の定期的な消毒など、感染症予防を徹底するとともに、すべての業務従事者の健康管理に留意すること。
- オ 委託者側にノロウイルスや新型コロナウイルス等の感染又はその疑いがある場合においては、委託者は業務従事者がウイルスに暴露するリスクを最大限考慮した対応を行う。
- カ 感染及び疑い者が発生した場合は、委託者及び受託者が各種情報を共有し、感染拡大防止のため連携すること。

6 帳票記録管理等

- ア 受託者は給食日誌を記録作成すること。また大量調理施設衛生管理マニュアル等に基

つき次の書類を作成すること。

- ・調理施設の点検表
 - ・業務従事者等の衛生管理点検表
 - ・原材料の取扱い等点検表
 - ・検収の記録簿
 - ・調理器具等及び使用水の点検表
 - ・調理等における点検表
 - ・食品保管時の記録簿
 - ・食品の加熱加工の記録簿
 - ・残食調査

イ 検食簿内容を確認すること。なお、得られた情報については、その都度調理に反映させること。

ウ 残食を毎食確認し記録すること。

エ 受託者は、当該施設で定期的開催される給食委員会に出席すること。その際には委託者と意見交換を行い、食事提供がより良いものになるよう努めること。

7 災害時等の非常対応等

(1) 災害時等の非常対応

ア 受託者は、非常災害時等においては、業務従事者を配置し、非常体制を速やかに整えること。

イ 受託者は、非常災害時等においては、提供可能な食品及び水などの非常食とディスプレイ器等を施設内に3日分備蓄すること。通常の献立での食事提供が不能となった場合はこれを使用し、食事を提供すること。

ウ 受託者は、非常災害時等において、通常の食事を提供できなくなった場合は、非常食献立に切り替えること。また、非常食は次の内容又は同等以上の内容を有事の際に提供するよう備蓄すること。

① 非常食内容(1食分)

全て常温保管が可能なものであること。

(例示内容)

- ・ごはんパック 200g以上(粥430g以上)
- ・親子丼の具(レトルトパック) 1P
- ・カロリーメイトゼリー(りんご味) 1P

② 非常食献立のカロリー基準(1日)

・1700kcal以上

③ 非常食の備蓄量

・80人×3食×3日間

※ごはんパックは60人分×3食×3日間

※粥パックは 20人分×3食×3日間

エ 非常食は受託者が管理し、日常献立に使用可能なものは委託者に報告し、消費又は賞味期限内に使用するなどして、随時更新すること。

オ 非常食は衛生上、開封したものについては次の食事では使用しないこと。

カ 受託者は、停電等の非常時においては施設設備の使用制限時に協力し、使用可能な機器等により工夫して食事を提供すること。

キ 受託者は非常食常時在庫食品名及び非常時献立に係る書類を作成し、委託者に提出すること。

(2) 感染症発生時等の非常対応

感染症等発生時において、次の場合は感染症献立に切換え提供するものとする。

ア 業務従事者複数が食中毒等の感染症を発症した際、それを起因として利用者への感染拡大の危険性があると委託者が判断した場合。

イ 納入食材を起因として食中毒等が発生し、利用者への感染拡大の危険性があると委託者が判断した場合。

ウ 業務従事者及び施設利用者が、ノロウイルスや新型コロナウイルス等の感染症を発症し、感染拡大の危険性があると委託者が判断した場合。

エ 感染症等発生時においては、通常の献立から、次の内容の感染症献立に切換えるものとする。

・通常の献立をもとに、調理工程や盛付が簡易なもの(味付け調理済みのものがパックされており、常温または加熱することで喫食できるもの等)を使用すること。

・米、汁、飲料(お茶、コーヒー等)は85℃から90℃で90秒以上の加熱を行ったものを提供すること。

・トレーにはビニール等の袋をかけ、食器は Disposable 食器、カトラリーは割箸または使い捨ての先割れスプーンを使用すること。

・感染症献立への切換えにおいて受託者は、その内容について在庫状況等を勘案し適宜委託者と協議すること。

(3) 代行保証による非常対応

受託者は、火災、労働争議、業務停止の事情、受託者の受託業務の全部及び一部の遂行が困難となった場合の危機管理のため、次により代行保証の体制を整備すること。

ア 委託者及び受託者が代行保証人として認めた者に遅滞なく、食事提供を代行させるものとする。

イ 代行保証人は、食事提供を実施するにあたり、委託者から委託されている給食業務の全てを継承する能力が担保されていること。

ウ 業務停止等に至る事由が解決し業務を再開することができる場合は、速やかに業務を代行保証人から移行し、受託業務遂行にあたること。

8 実習者の受け入れ

ア 委託者が給食管理実習者を受け入れる際は、受託者は実習に協力すること。

イ 委託者が給食管理実習者を受け入れる際は、実習者の腸内細菌検査結果を、受託者に書面で報告する。

9 事故等の対処

ア 受託者は、当該事業所の秩序を守り、火災等事故の防止及び労働安全に努めなければならない。

イ 受託者は、当該事業所で火災等事故及び労働災害が生じた場合、速やかに委託者に報告するとともに、関係機関に通報し、その指示に従うこと。

ウ 受託者は、事故及びヒヤリハット事例が発生した際には、直ちに適切な措置を講ずるとともに、委託者の指示に従うこと。

給食業務に係る施設概要

1 名称

障害者支援センター 御所野

2 施設形態

指定障害者支援施設

3 所在地

秋田県秋田市御所野下堤5丁目1-4

4 利用定員

- ・施設入所 40人
- ・生活介護 40名

5 提供食数の実績

- ・令和5年度 43,900食

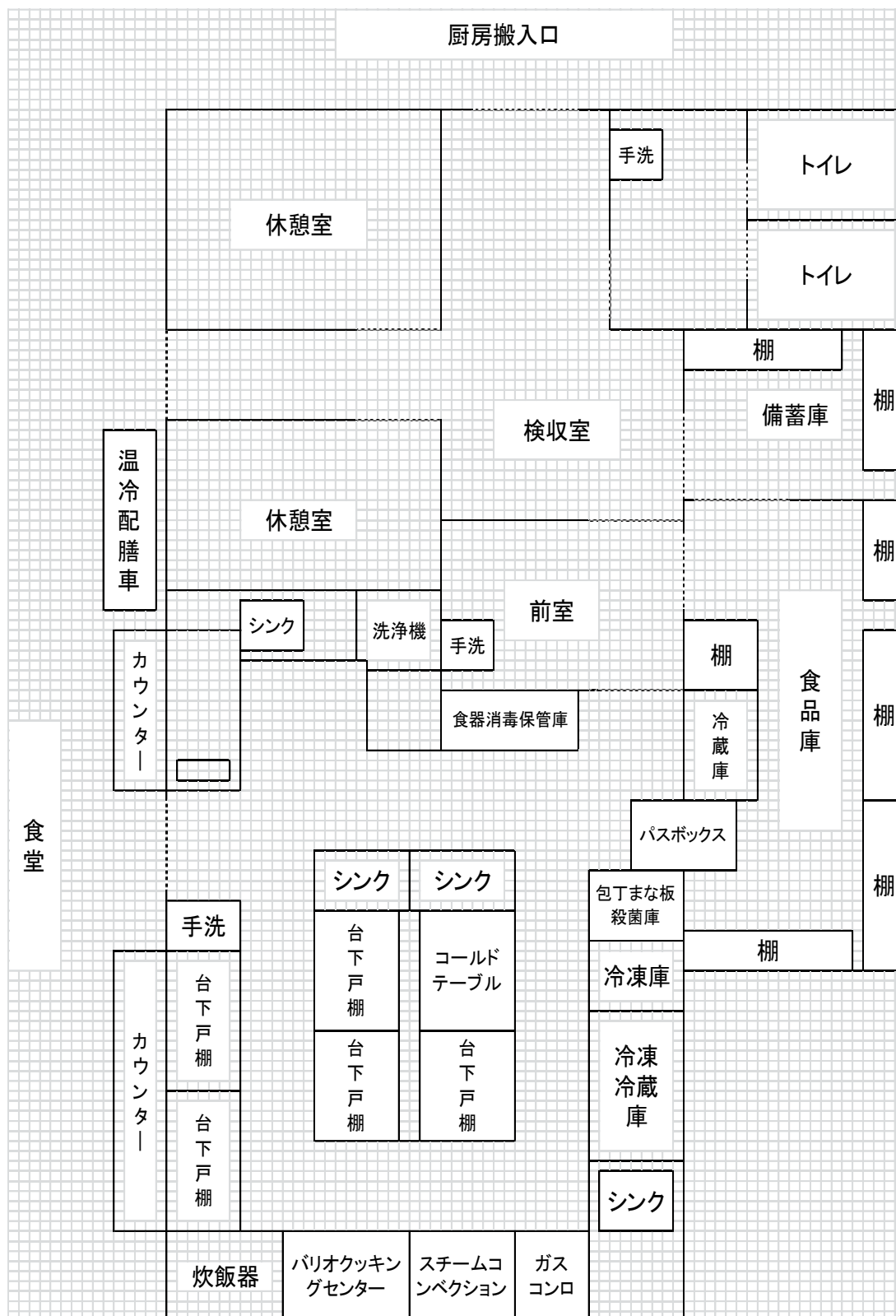
6 特別食実績 (特別食数/総食数) × 100

- ・令和4年度 17 %
- ・令和5年度 16 %
- ・令和6年度(4~8月) 14%

7 食種

別記「栄養基準表」記載の食種に加え、それぞれ食形態別の対応が必要。アレルギー等による個人対応食がある。

8 厨房等平面図



業務分担表

| 区分 | 業務内容 | 委託者 | 受託者 |
|---------|----------------------|-----|-----|
| 施設設備等管理 | 給食関連施設設備の設置及び修繕 | ○ | |
| | 主要な給食関連器具等の設置及び修理 | ○ | |
| | 給食関連施設設備及び器具等の保守管理 | | ○ |
| | 食器等の確保 | ○ | |
| | 食器等の管理 | | ○ |
| | 洗剤類及びその他消耗品の調達 | | ○ |
| 業務管理 | 給食業務の管理運営 | ○ | ○ |
| | 給食業務分担及び業務従事者の配置 | | ○ |
| | 給食業務分担及び業務従事者の配置確認 | ○ | |
| | 給食業務従事者の勤務管理 | | ○ |
| 調理作業 | 調理、盛付け、配膳、下膳、残食処理の実施 | | ○ |
| | 食器及び器具の洗浄、消毒、保管の実施 | | ○ |
| | 調理等に係る管理点検記録簿の作成、保管 | | ○ |
| | 調理等に係る管理点検記録簿の確認 | ○ | |
| 食材管理 | 食材の調達 | | ○ |
| | 食材の検収及び記録簿の作成 | | ○ |
| | 食材の保管及び在庫管理 | | ○ |
| | 食材管理に係る管理点検記録簿の作成、保管 | | ○ |
| | 食材管理に係る管理点検記録簿の確認 | ○ | |
| 栄養管理 | 給食委員会の運営 | ○ | ○ |
| | 献立の作成 | ○ | |
| | 献立作成基準の策定 | ○ | |
| | 食事内容の指示 | ○ | |
| | 食事箋の管理 | ○ | |
| | 食札の管理 | | ○ |
| | 栄養基準量の設定 | ○ | |
| | 検食の確保 | | ○ |
| | 検食簿の確認 | ○ | ○ |
| | 検食の実施と評価 | ○ | |
| | 食数の管理、集計 | ○ | ○ |
| | 嗜好調査の実施 | ○ | |
| | 施設内関係部署との連絡、調整 | ○ | |

| 区分 | 業務内容 | 委託者 | 受託者 |
|--------|-----------------------------|-----|-----|
| 衛生管理 | 自主衛生管理の実施と衛生管理点検記録簿の作成、保管 | | ○ |
| | 衛生管理点検記録簿の確認 | ○ | |
| | 食材の衛生管理 | | ○ |
| | 保存食の確保 | | ○ |
| | 保存食の確認 | ○ | ○ |
| | 給食関連施設設備及び器具等の衛生管理 | | ○ |
| | 給食業務従事者の感染症等の事故予防対策 | | ○ |
| | 給食業務従事者の衛生管理、研修訓練 | | ○ |
| | 給食業務関連業者に対する衛生管理指導 | | ○ |
| | 清掃の実施 | | ○ |
| 労働安全管理 | 給食業務従事者の健康管理及び指導 | | ○ |
| | 給食業務従事者の定期健診の実施及び管理 | | ○ |
| | 給食業務従事者の法定検査(検便)の実施及び管理 | | ○ |
| | 給食業務従事者の定期健診及び法定検査(検便)実施の確認 | ○ | |
| | 事故防止策の策定 | | ○ |
| 非常時対応 | 感染症等発生時の指示 | ○ | |
| | 感染症等発生時の体制整備 | | ○ |
| | 非常時(地震災害等)の指示 | ○ | |
| | 非常時(地震災害等)の体制整備 | | ○ |
| | 非常食の確保 | | ○ |
| | 非常食献立の指示 | ○ | |
| | その他緊急対応を要する場合の指示 | ○ | |
| 協力 | 実習生受け入れ協力 | ○ | ○ |
| | 給食業務に係る監督機関提出関係書類の作成、保管、提出 | ○ | ○ |
| | 給食業務に係る書類及び資料作成、保管、提出 | ○ | ○ |

※その他、上記に定めのない分担については、別途協議の上定めるものとする。

経費負担区分表

| 区分 | 委託者 | 受託者 | 摘要 |
|--------------------|-----|-----|--|
| 施設費(厨房等) | ○ | ○ | 設置、修繕は委託者負担。但し、受託者の取扱いに起因する場合は受託者負担。 |
| 設備・備品 | ○ | ○ | 補充、修繕は委託者負担。但し、受託者の取扱いに起因する場合は受託者負担。 |
| 厨房及び設備等の清掃及び衛生管理 | ○ | ○ | 衛生害虫駆除グリストラップ清掃は委託者負担。その他の日常清掃等は受託者負担。 |
| 光熱水費 | ○ | | |
| 給食材料費 | ○ | ○ | トロミ剤等の個々人対応の補助食品は委託者負担。 |
| 残飯等廃棄物処理費 | ○ | | |
| 廃油処理費 | ○ | | |
| 食器・トレイ等購入費 | ○ | ○ | 食器・トレイ等の購入費は委託者負担。但し、受託者の取扱いに起因する場合は受託者負担。 |
| 検食・保存食に係る経費 | ○ | ○ | 検食は委託者負担。保存食は受託者負担。 |
| 給食業務従事者の人件費 | | ○ | |
| 給食業務従事者の保健衛生費(検便等) | ○ | ○ | 施設栄養士に係るものは委託者負担。 |
| 給食業務従事者の被服費等 | | ○ | 洗濯代含む。 |
| 給食業務に係る事務消耗品 | | ○ | |
| 厨房内等で使用する消耗品 | | ○ | 各洗浄剤他、調理等に必要なもの。 |
| 厨房内等で使用する清掃消耗品 | | ○ | 厨房内清掃に必要なもの。 |
| 給食業務に係る通信費 | | ○ | 電話、FAX等。 |
| 給食業務従事者の教育研修費 | | ○ | |
| 非常時食 | | ○ | 感染症等発生時も含む。 |
| 非常時食提供に係る食器等消耗品 | | ○ | 感染症等発生時も含む。 |
| 業務代行に係る経費 | | ○ | |

※その他、上記に定めのない経費区分については、別途協議の上定めるものとする。

食材基準一覧表

| 区分 | 規格・品質基準 |
|--------|--|
| 米 | <ul style="list-style-type: none"> ・秋田県産米あきたこまちであること。 ・使用時期の新米であること。 ・その他委託者の指示する規格であること。 |
| パン・麺類 | <ul style="list-style-type: none"> ・消費期限内であること。 ・その他委託者の指示する規格であること。 |
| 魚類 | <ul style="list-style-type: none"> ・消費期限内であること。 ・委託者の指示する規格の骨なしの切り身を使用すること。 ・その他委託者の指示する規格であること。 |
| 肉類 | <ul style="list-style-type: none"> ・消費期限または賞味期限内であること。 ・その他委託者の指示する規格であること。 |
| 大豆製品 | <ul style="list-style-type: none"> ・消費期限または賞味期限内であること。 ・その他委託者の指示する規格であること。 |
| 牛乳・乳製品 | <ul style="list-style-type: none"> ・消費期限または賞味期限内であること。 ・その他委託者の指示する規格であること。 |
| 野菜・果物 | <ul style="list-style-type: none"> ・県内産を優先とし、国産品を使用するよう努めること。 ・原則として冷凍野菜は使用しないこと。やむを得ず使用する場合は事前に委託者の許可を得ること。 ・その他委託者の指示する規格であること。 |
| 冷凍食品 | <ul style="list-style-type: none"> ・消費期限または賞味期限内であること。 ・その他委託者の指示する規格であること。 |
| 調味料 | <ul style="list-style-type: none"> ・消費期限または賞味期限内であること。 ・献立にて指定された調味料が調達できない場合は、地元業者より購入すること。 ・その他委託者の指示する規格であること。 |

栄養基準表

| 食種名 | | エネルギー | タンパク質 | | 脂質 |
|-------------|-----|-------|-------|------|-------------------|
| | | | 動物性 | 植物性 | |
| | | Kcal | g | g | g |
| 療 養 食 | 糖尿病 | 1200 | 40 | 25 | エネルギー比率 20~30% |
| | | 1400 | 47 | 28 | |
| | | 1600 | 47 | 28 | |
| | | 1800 | 47 | 28 | |
| | | 2000 | 52.5 | 30.2 | |
| | | 2200 | 52.5 | 30.2 | |
| 一 般 食 | 常食 | 1200 | 40 | 25 | |
| | | 1400 | 47 | 28 | |
| | | 1600 | 47 | 28 | |
| | | 1800 | 47 | 28 | |
| | | 2000 | 52.5 | 30.2 | |
| | | 2200 | 52.5 | 30.2 | |
| | | 2400 | 52.5 | 30.2 | |

注1) 栄養基準は変更となる場合がある。

注2) 上記基準に加え、医師の指示により、糖尿病、心臓病、腎臓病、胃潰瘍、貧血、膵臓病、脂質異常症、高尿酸血症等の食事療法を必要とする場合には対応を求められることがある。

(例示)糖質制限、脂質制限、タンパク質制限、塩分制限、栄養素の付加