

福井工業高等専門学校学寮給食業務委託契約実施細目

福井工業高等専門学校学寮給食業務委託契約書(以下「委託契約書」という)第3条に規定する給食業務の実施細目を次のとおり定める。

1. 給食は1日3食(朝・昼・夕)とし、委託契約書に基づく受託者(以下「乙」という。)の作成した献立表により実施するものとする。
2. 給食日及び給食時間は原則として次のとおりとする。ただし都合により乙と協議し変更することができる。

(イ) 給食日は、次の閉寮日を除く毎日とする。

区 分	期 間
春季閉寮(休業)	4月1日から4月3日まで
夏季閉寮(休業)	8月8日から9月28日まで
冬季閉寮(休業)	12月23日から翌年1月9日まで
学年末閉寮(休業)	3月6日から3月31日まで

(ロ) 給食時間は、次のとおりとする。

区 分	平 日
朝 食	8:00～ 8:30
昼 食	12:00～13:00
夕 食	17:00～20:00

3. 献立表は成分表により作成するものとし、食事の基準規格は次の基準を下回らないものとする。

区 分	規 格
主 食 副 食	精 米 500g/日
	蛋白質 85g/日
	脂 肪 比率25～30% /日
平均1日の基準カロリー 2,800キロカロリー	

4. 乙は毎日の献立表を2週間単位で作成し、実施1週間前までに委託契約書に基づく委託者(以下「甲」という。)に提出し、その承認を得て実施するものとする。承認を得た献立表を所定の場所に掲示しなければならない。ただし、献立内容を変更しようとするときは協議のうえ、修正を行うものとする。
5. 学校行事、学寮行事及び課外活動のため弁当及び特別食を必要とする場合は、実施3日前までに甲の申し出による変更指示により弁当及び特別食を作らなければならない。
6. 寮生に病人が出た場合等は、甲の申し出により「お粥」等の病人食を作らなければならない。
7. 委託契約書第6条に規定する給食費(月曜日朝食から金曜日昼食まで)は、当該月の給食日数を乗じた金額とし、乙が毎月ごとに寮生から徴収するものとする。

1日の給食費は、次の内訳額とする。

食材料費	940円(朝食 220円、昼食 350円、夕食 370円)
加工費	260円(人件費・光熱水料・雑用品等)

8. 乙は、欠食があった場合、食材料費の金額にこれに応ずる欠食数を乗じて得た額を合計して寮生に返還しなければならない。欠食の取扱いについては、次のとおりとする。
 - (1) 欠食の許可
ア病氣・怪我等で入院加療が必要と甲が認めた場合。
イ学校の教育活動及びクラブ活動で甲が認めた場合。
 - (2) 欠食金の計算並びに返還
各食の給食材料費相当額(朝食220円、昼食350円、夕食370円)に各食毎の欠食数を乗じて得た合計金額を欠食寮生に返還するものとする。
9. 乙は、検食として調理のつど2食を、甲に無償で提供しなければならない。ただし金曜日の夕食から日曜日の夕食及び祝日、休業日はその限りではない。
10. 乙は、給食業務を寮生の生活指導の一環であることを認識し、従業員にその趣旨を徹底させるとともに、サービスの向上に絶えず努力しなければならない。
11. 乙は、四半期経過後直ちに当該期間の業務完了報告書(様式1)を甲に提出し業務内容の確認を受けるものとする。
12. 乙は、毎月の収支計算表(様式2)、給食材料費仕入価格表を作成し翌月20日までに、また事業年度の損益計算書を当該年度の終了後1ヶ月以内に、甲にそれぞれ提出するものとする。
13. 委託契約書第10条の規定に基づき無償で貸与する施設及び設備・備品(以下「施設等」という。)は別紙のとおりとする。
14. 前項に基づく施設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。

15. 乙は、現場責任者をおき、施設、設備の保全、従業員の管理並びに材料の仕入れ保管、調理、配膳、残飯処理等給食業務に対し保健衛生の管理を怠らないようにし、次のことについては特に注意すること。

(1) 従業員の健康管理

- (イ) 従業員の健康管理に留意し、伝染病の場合はもとより下痢症者、化膿症者及びその疑いのある場合または甲の指示を受けた場合はこれを就業させないこと。
- (ロ) 従業員に対し年1回以上の健康診断のほか、検便検査を月1回受けさせ、その証明を甲に提出すること。

(2) 食堂の衛生管理

- (イ) 従業員の服装は調理専用の清潔なもので、頭髮、フケ等が落ちないように三角巾等を着帽させて利用者に不快感を与えることのないよう留意すること。
- (ロ) 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。
- (ハ) 食器類は、使用の都度洗浄及び殺菌を行うこと。
- (ニ) 食堂内外は清潔を保ち、施設、器具及び容器等の衛生保持に留意すること。
- (ホ) 給食材料及び調理食品は、ねずみ、塵埃による汚染を防ぎ衛生的に保管すること。
- (ヘ) 調理後の食品は衛生的に取扱い、調理後喫食されるまでの時間の短縮に努めること。
- (ト) 残飯、残菜その他の汚物については責任をもって処理し、構内に放置しないこと。
- (チ) 毎食各献立を一品検査用として定め、冷凍庫内で2週間保存すること。
- (リ) 食品衛生法その他の法令に定める衛生管理に関する事項を遵守すること。

16. 乙は、給食により中毒等疾病を生じた場合はその責を負うこととし、完治に至るまで、その療養費の負担をしなければならない。

17. 乙は、従業員の採用にあたっては、身元確実な者とし、身体検査、検便等を行い異常のないことを確認したうえで採用しなければならない。なお、採用者名簿は甲に届け出るものとする。

18. 乙は、現場責任者及び従業員に変更のあった場合は、速やかに届け出なければならない。

19. 甲が不適当と認めた従業員は直ちに乙の責任において善処しなければならない。

20. 乙は、給食業務上不測の事態が生じた場合は、直ちに甲に連絡して寮生の給食に支障のないよう適切な処置をしなければならない。

21. 乙は、業務終了後設備及び備品を整理し、電気、ガス、水道、火気、その他異常のないことを確認のうえ、戸締りの点検を行い業務完了の旨を甲に報告しなければならない。

22. この実施細目に定めのない事項又はこの実施細目の内容に疑義が生じた場合は、甲、乙協議のうえ定めるものとする。