

沖縄工業高等学校舎食調理業務委託仕様書

沖縄県立沖縄工業高等学校（以下「甲」と称す）の舎食調理業務等の仕様は、次のとおりとする。入札業者各位を「乙」と称す

(総 則)

- 1 沖縄県立沖縄工業高等学校舎食に係る献立作成・調理・洗浄等の業務を行うものとする。
- 2 舎食は、日曜日・リフレッシュウィーク（８月内の１週間程度）・年末年始（１２月２９日～１月３日）を除く月曜日から土曜日までの週６日とするが、学校行事等による変更については柔軟に対応するものとする。
- 3 舎食の献立・調理・食材選定業務等に関しては、常に学校長と協議し確認を得ること。
- 4 舎食は適温で提供すること。
- 5 その他の疑義については絶えず、学校長の確認を得るものとする。
- 6 舎食時間については、次のとおりとする。ただし、甲が催す行事等における舎食時間においては、その都度甲乙協議のうえ取り決める。
  - (1) 舎食時間      朝食                                      自      ７時００分から      ８時００分  
                         昼食（弁当）配達      自      １１時５５分から１２時４５分  
                         夕食                                      自      １８時００分から１９時００分
  - (2) 昼食については弁当での提供とし、事務室後方ピロティにて該当生徒へ手渡し配付すること。係る容器等の消耗品については「舎食用物資代」として別途請求書により請求すること。

(業務の分担区分等)

- 1 甲または乙がそれぞれ分担する業務の内容は、「業務の分担区分」（別紙１）のとおりとする。
- 2 業務計画書は、「１日の作業の流れ」（別紙２）に準拠して作成すること。

(業務報告書等)

- 1 業務報告日誌は、次のとおりとする。
  - (1)「日常の健康状況記録」(別紙3)または乙の様式による。
  - (2)乙は、業務報告日誌「日常の健康状況記録」の写しを、甲に提出すること。
- 2 寄宿舍担当者及び業者側栄養士で、月1回の献立検討会議を行う。また、寄宿舍生徒の保護者に配布する献立表を、月1回作成し生徒数分を提出すること。
- 3 甲及び乙は、委託業務を円滑に実施するために、必要に応じて甲の指示する日に連絡調整会議を開催するものとする。出席者については、甲の指示するところによる。

(献立作成等)

- 1 入学式や卒業式、寮内行事等の行事には行事食を提供しメリハリを付ける。
- 2 舎食対象者は15歳以上18歳程度の生徒が主で活動性に富み、食欲旺盛で部活動をするということもあり、熱量は1日当たり概ね3,000kcal、日本人の食事摂取基準2025年版の栄養所用量等を目安に、タンパク質、脂質、炭水化物（PFC）それぞれの熱量配分にも注意し、献立作成を行う。
- 3 作成した毎月の献立表は学校長の許可を得る（前月の15日までに提出するものとする。）
- 4 11月は冬食の栄養価計算書を添えて提出するものとする。

(調 理)

調理に関する事項は次のとおりとする。

- 1 乙の栄養士が定めて甲が確認した献立表に基づき、本校厨房内で調理すること。
- 2 調理を行う日及び調理食数は、甲の指示に従うこと。
- 3 当日調理した舎食は、提供毎に1食分を保存食として2週間冷凍庫に保管すること。  
また、原材料も同様とする。
- 4 アレルギー食について、別途対応すること。

(洗浄・消毒・保管)

洗浄・消毒・保管に関する事項は、次のとおりとする。

- 1 喫食後返却された食器類は、十分洗浄消毒し清潔に保管すること。

(衛生・安全管理)

衛生・安全管理に関する事項は、次のとおりとする。

- 1 食事に関しては衛生保安に努めること。
- 2 従業員の日々の健康管理及び定期健康診断を年1回以上、検便（赤痢・サルモネラ・O-157）を毎月2回以上実施し、その検査結果を甲に報告すると共に、衛生安全上の異常者の就労を禁止すること。
- 3 乙は、保健所の行う衛生点検に基づく指示事項については、速やかに誠意を持って改善に努めること。
- 4 その他の衛生管理については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日衛食第85号）及び調理従事者の健康管理・衛生管理について（別紙4）に従うこと。
- 5 乙は給食の安全または衛生に影響を与える事故が発生したとき、または生ずる恐れがあるときはただちに甲に報告し、甲の指示を求めること。ただし、緊急やむを得ない場合は乙の判断によって臨機の措置をとらなければならない。この場合乙は当該措置をとった後速やかにその措置について甲に報告しなければならない。
- 6 乙は本契約に基づく業務遂行中、乙の責に帰すべき事由により生じた食中毒やその他疾病及び損害について甲に対しその損害を賠償するものとする。

(食材料)

食材料に関する事項は、次のとおりとする。

- 1 食材料は、衛生的かつ安全に調理し、保管については、適正に保管すること。
- 2 食材料は、鮮度の良い良質なものを選定すること。
- 3 その他の疑義は、甲の確認を得ること。

(業務の従事制限)

乙は、従事者が次の各号のいずれかの場合に該当するときは、業務に従事させてはならない。

- 1 下痢、発熱、腹痛又は嘔吐をしている場合
- 2 感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律、または無症状病原体保有者である場合
- 3 化膿性疾患が手指にある場合

(舎食材料費の支払い)

- 1 食材料費は「舎食用物資代」として、別途請求書により30日以内に支払うものとする。
- 2 舎食用物資代の金額は、「舎食単価（朝食200円・昼食300円・夕食400円）×食数」を基準とする。喫食数は別紙のとおりとする（別紙5）。  
なお、舎生徒数及び職員数に変動がある場合は、甲は乙に対して、毎月25日までに翌月の喫食数の報告を行う。
- 3 舎食用物資代の請求書に、各食に使用した食材の数量、単価、金額の明細表を添付すること。
- 4 契約が契約期間の途中で解約されたときは、当該解約された日の属する月の委託料の額は、契約書における頭書の契約金額を舎食基本日数で除して得た額に、当該解約された日の属する月の舎食実施日数を乗じて算定された額とする。

(受託要件)

乙は、次の要件を満たし、かつ維持していなければならない。

- 1 県内の学校・病院・社会福祉施設の1回あたり50食以上の集団給食を5ヵ年以内に受託した実績があること。
- 2 過去5年間に食中毒事故がないこと。

## 業 務 の 分 担 区 分

### 甲 ( 学校側 )

- 1 献立表の確認
- 2 食数報告
- 3 学校行事報告
- 4 検食の実施・検食日誌
- 5 食材の確認
- 6 食器・食缶の提供

### 乙 ( 受託者 )

- 1 予定献立表作成
- 2 調理管理
- 3 保存食の管理
- 4 食材発注及び品質保持
- 5 衛生管理 (従業員検診)
- 6       〃       (調理場の消毒)
- 7 検便等検診票の保管と報告
- 8 食器洗浄・消毒・保管業務
- 9 調理器具等洗浄・消毒・保管
- 10 喫食者賠償責任保険加入料

## 1 日 の 作 業 の 流 れ

### 業 務 内 容 及 び 作 業 時 間

#### 朝 食

調理業務	5 : 0 0 ~ 6 : 3 0	1 時間 3 0 分
------	-------------------	------------

朝食時間	7 : 0 0 ~ 8 : 0 0
(※部活生・早朝受講生は6時半～)	

洗浄業務	8 : 0 0 ~ 9 : 0 0	1 時間
------	-------------------	------

#### 昼 食

調理業務	1 0 : 0 0 ~ 1 1 : 3 0	1 時間 3 0 分
------	-----------------------	------------

昼食時間	1 1 : 5 5 ~ 1 2 : 4 5
(※事務室後方ピロティにて、該当生徒へ弁当配付)	

洗浄業務	1 3 : 4 5 ~ 1 4 : 4 5	1 時間
------	-----------------------	------

#### 夕 食

調理業務	1 5 : 3 0 ~ 1 7 : 3 0	2 時間
------	-----------------------	------

夕食時間	1 8 : 0 0 ~ 1 9 : 0 0
------	-----------------------

洗浄業務	1 9 : 0 0 ~ 2 0 : 0 0	1 時間
------	-----------------------	------

合 計	8 時間
-----	------

(別紙3)

## 日常の健康状況記録

施設長	栄養士

令和	年	月	日	曜日	名前	名前	名前	名前	名前	名前
健康状況点検項目										
☆ 下痢をしていない										
☆ 発熱、腹痛をしていない										
☆ 嘔吐をしていない										
☆ 風邪をひいていない										
☆ 咳をしてない										
☆ 鼻汁はでていない										
☆ 皮膚にできものはない										
☆ 切り傷等の化膿性疾患がない										
☆ 家族等に伝染病保菌者がいない										
☆ 手指はきれいに洗い消毒した										
☆ 爪は短く切っている										
☆ マニキュアはしていない										
☆ 清潔な白衣を着用している										
☆ 清潔な衛生帽を使用している										
☆ 清潔なマスクを正しく使用している										
☆ エプロンは清潔である										
☆ 長靴は清潔である										
☆ ピアス、ネックレス、指輪等はつけていない										

不適切な場合の処置方法	名前
1 作業の内容を変えた	
2 帰宅させた	
3 医者の診断を受けさせた	
4 その他 ( )	

留意点	・トイレを使用する場合は白衣を脱ぐこと ・常に手指の洗浄、消毒を徹底すること ・下痢等の食中毒症状が本人または同居家族にある場合は必ず申し出ること
所見	

## 調理従事者の健康管理・衛生管理について

- 1 健康診断は年1回以上実施すること。
- 2 検便は月2回以上実施し、検査結果の写しを毎月提出すること。
- 3 下痢・発熱・腹痛・嘔吐をしている場合、本人、若しくは同居人が法定伝染病又はその疑いがある場合、特定感染症の保菌者である場合、化膿性疾患が手指にある場合には調理作業に従事することを禁止し、医師の精密検査を受けさせその指示を励行させること。
- 4 化膿性疾患が腕や顔にある場合には、完全に防護させる。
- 5 下痢の場合は、速やかに検便を実施する。
- 6 調理従事者の身体、衣服は常に清潔に保つこと。
- 7 調理及び配食に当たっては、せき・くしゃみ・鼻水等が食器・食物につかないようにすること。
- 8 清潔な白衣（作業着）・マスク・髪覆い・履物を着用すること。
- 9 調理用の白衣（作業着）や履物を着用したまま便所に入らないようにすること。
- 10 作業開始前及び用便後には必ず手指の洗浄・消毒を行うこと。
- 11 食品に直接触れる作業に当たる直前には必ず手指の洗浄・消毒を行うこと。
- 12 生の食肉類・魚介類・卵殻等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合は必ず手指洗浄・消毒を行うこと。

令和8年度 喫食数 (舎生徒食数及び職員食数)

寄宿舎生徒食数	24食
検 食 用	1食
合 計	25食

令和8年度 舎食期間

4 / 1 (朝食) ～ 12 / 28 (夕食)  
※8月に1週間程度の閉寮期間あり

1 / 4 (朝食) ～ 3 / 31 (夕食)

※各年度の舎食期間については行事予定表により確認すること。