

海上保安大学校給食業務委託仕様書

海上保安大学校

目次

- 1 適用範囲
- 2 委託場所
- 3 委託期間
- 4 委託に関する要求及び内容
- 5 受託者の責任
- 6 提出書類
- 7 守秘義務の遵守
- 8 従事者等の衛生管理
- 9 事故発生時の対応
- 10 負担区分
- 11 支払
- 12 その他

【添付書類】

- 別紙 1 給食業務予定日数
- 別紙 2 業務の分担
- 別紙 3 栄養士業務内容
- 別紙 4 業務日報

- 別表 1 提出書類一覧表
- 別表 2 経費負担区分一覧表
- 別表 3 受託者に使用させることができる施設等一覧表
- 別表 4 受託者に使用させることができる厨房用主要備品一覧表

- 付図 1 海上保安大学校施設位置図
- 付図 2 海上保安大学校から第二研修センター道程図

仕 様 書

件 名	数 量	備 考
海上保安大学校給食業務委託 (単価契約)	1 式	

1 適用範囲

本仕様書は、海上保安大学校三ツ石寮学生食堂において学生、研修生等に対し実施する給食作業（調理、配食及び作業に付随する調理機械、器具、施設の清掃等。）及び海上保安大学校第二研修センターにおいて研修生等に対し実施する給食作業（運搬、配食及び作業に付随する調理機械、器具、施設の清掃等。）について適用する。

2 委託場所

海上保安大学校三ツ石寮学生食堂（呉市若葉町 5－1 所在）

海上保安大学校第二研修センター食堂（呉市若葉町 3－3 所在）

（詳細は付図 1 及び付図 2 参照）

3 委託期間

令和 7 年 1 0 月 1 日～令和 8 年 9 月 3 0 日

※各月の業務予定日数は別紙 1 のとおり。詳細な業務日については、契約締結後に調整を行う。

4 委託に関する要求及び内容

（1）一般的要求事項

① 三ツ石寮食堂

ア 調理業務に関して、勤務日に 1 0 名を基準として必要な調理員を配置し、調理員は調理業務の経験があり、調理師資格保有者を 1 名以上含めること。

イ 栄養管理業務に関して、勤務日に 1 名を基準として栄養士を配置し、学生等の栄養改善、健康の増進を図ること。

ウ 受託者は三ツ石寮食堂において有効な営業許可を取得すること。

エ 契約後遅滞なく確実に当該業務を実施する能力を有すること。

オ 4（2）に示す給食提供時間に当校から通知された数の給食が出来るよう調理作業を実施すること。

② 第二研修センター食堂

- ア ミツ石寮厨房で調理した食材を適切な容器を使用し、第二研修センターに運搬、配食、回収を行うこと。同運搬作業に必要な容器及び車両は受託者が用意すること。
- イ 配食業務に関しては、勤務日に2名を基準として必要な調理員を配置すること。経歴及び資格は特に問わない。
- ウ 給食を第二研修センターに運搬後は、それぞれ適切な器具を使用し、適温で喫食者に提供できるように努めること。
- エ 受託者は第二研修センターにおいて有効な営業許可を取得すること。
- オ 遅滞なく確実に当該業務を実施する能力を有すること。
- カ 4（2）に示す給食提供時間に当校から通知された数の給食が出来るよう運搬・配食作業を実施すること。

（2）給食提供時間

区分	提供時間
朝食	07：00～08：00
昼食	12：00～13：00
夕食	17：15～18：15

（3）一日当たりの喫食者数（学生及び研修生等）

ミツ石寮は最大約410名、第二研修センターは最大約40名、計約450名（1日延べ約1350食分の給食。ただし、学生が休暇等で不在、研修生等が不在の時は減少する場合があること、また、校外実習、自然災害、疾病対応等により増減する場合がある。）

（4）食事の形態等

定食形式とし、米飯・汁物・お茶は利用者が配食するものとする。

（5）給食費

一日当たりの材料費及び人件費等は、1,640円（税込）以内とし、喫食者が負担する。

朝食 390円

昼食 610円

夕食 640円

※平均1日の基準カロリーは、2,300キロカロリー以上2,700キロカロリー以下とする。

（6）委託内容

- ① 当校が指定する日（土曜授業対応を含む）における朝・昼・夕食の調理、配

食、食器類の洗浄作業等

※三ツ石寮内、第二研修センター内及びの食堂内のテーブル・床の清掃等を含む。

② 当校が指定する日（土曜授業対応を含む）における栄養士業務等

③ 業務内容

ア 別紙２「業務の分担」のとおり。

イ 別紙３「栄養士業務内容」のとおり。

ウ 本業務を遂行するために調理員及び栄養士に必要とされる能力、資質等

・ 調理員：調理師免許保有者及び同等の技能を有する者

・ 栄養士：管理栄養士免許又は栄養士免許保有者

5 受託者の責任

- （１）本業務を円滑に実施するために、受託者は管理責任者（作業に支障のない限りにおいて調理員又は栄養士との兼務を妨げない。）をおくこととする。管理責任者が不在となる場合は、代表の者を選任しておき、管理責任者の代わりに権限を行使できるようにしておくこと。
- （２）受託者は、日本国籍を有する者を管理責任者及び調理員、栄養士に配置するものとする。
- （３）受託者は、必要に応じ従事者の実施状況について確認し、改善事項があれば適切な処置・指導を講じ、業務の停滞を招かないようにすること。
- （４）受託者は、安全且つ適温な食品提供を行うよう指導すること。
- （５）受託者は、各日の業務完了後、別紙４による業務日報により、翌日（土日祝日の場合は次の平日）までに当校へ提出すること。
- （６）感染症の蔓延、厨房器具の故障等により給食の提供が困難な場合、１日の給食単価の範囲内で受託者が代替品を準備すること。
- （７）受託者は、委託者の連絡する学生研修生等、アレルギー体質者に対して適切な代替食を提供すること。また、腹痛、風邪等で普通食により難しい時は、委託者の申し出により病状に配慮した代替食を提供すること。

6 提出書類

受託者は、契約後、別表１に掲げる書類を提出するものとする。

7 守秘義務の遵守

受託者、管理責任者及び従事者は、業務上知り得た業務内容に関する秘密を第三者に漏らしてはならない。

なお、契約終了後及び契約解除後も同様とする。

8 従事者等の衛生管理

受託者は、食品衛生法、大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）、その他関係法規等を遵守し、次のことを特に留意すること。

- (1) 管理責任者及び調理員及び栄養士（以下、「調理員等」という）との連携において、施設等の保全、材料の仕入れ保管、調理、残飯処理、その他の本業務に係る衛生管理を行うこと。
- (2) 管理責任者及び調理員等の健康管理に留意し、伝染病の場合はもとより下痢症状者、手指疾患、化膿症状者及びその疑いのある者、又は委託者から特に指示を受けた者には就業させないこと。
- (3) 年1回以上の健康診断を行うほか、採用時及び月1回以上、検便を行い、赤痢菌、サルモネラ菌、O-157等の腸内細菌検査を実施すること。また、10月から3月までの間、これにノロウイルスの検査を含めることとし、その結果を委託者に提出すること。
- (4) 調理員等は、清潔な調理作業服等を使用し、常に衛生面に配慮し、作業すること。
- (5) 調理員等に対し、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すること。
- (6) 食器類は使用の都度、洗浄及び殺菌を行うこと。
- (7) 厨房は清潔に保ち、床面、天井、壁面、器具及び容器の表面等は毎月1回以上定期的に清掃し、衛生的な環境を保持すること。また、害虫が発生しないよう、生ごみ等を適切に処理し、2か月に1回の害虫調査を実施し、害虫駆除を年2回以上実施すること。
- (8) 換気設備（網戸、換気扇）は、毎月1回以上水拭き清掃を行うこと。
- (9) 冷蔵庫、冷凍庫、温蔵庫、食器戸棚、調理機器等は、毎月1回以上、消毒液等で清掃し、衛生的な環境を維持すること。
- (10) 給食材料及び調整食品は、鼠、昆虫、塵埃等による汚染を防ぎ、衛生的に保管すること。
- (11) 残飯、残菜等については、責任をもって処理し放置しないこと。
- (12) その他法令等に定める衛生管理に関する事項を遵守すること。

9 事故発生時の対応

食中毒、労務災害及び地震等の災害が発生した場合に対処する事故対応が確立されていること（当該マニュアル及び補償内容を提示すること）。

受託者は、喫食者に対して食中毒、伝染病又は死亡等に被害を与えた時は、直ちに必要な措置を講じるとともに、委託者にその措置等を遅滞なく報告すること。

また、被害者に対してその損害を賠償するものとする。

10 負担区分

本業務を実施するために要する経費の負担等については、別表2によるほか、次のとおりとする。

なお、別表3及び別表4の設備等については、事前に当校と使用に関する確認書を取り交わしたうえで、無償使用することができる。

その他、施設を使用する場合は、当校と協議を行うこと。

ただし、故障、入れ替え等により変更の可能性があるものとする。

- (1) 食数の把握は委託者で行い、定期的に受託者と突き合わせを実施する。
- (2) 委託者は受託者に対し、給食業務予定日及び喫食者の減に伴う休業等の補償は行わない。
- (3) 本業務に必要な施設は、当校が提供する。

ただし、従事者の故意又は過失により施設・設備等に損害を与えた場合は、当校と協議により、受託者の負担において修復等を行うものとする。

11 支払

代金の支払いは、受託者から月毎提出される適法な請求書を受理した日から60日以内に支払うものとする。

なお、請求については喫食者ごとの食数と内訳を示すこと。

12 その他

- (1) 受託者は契約後、本業務を支障なく実施するため現状の設備等の確認を行い、調理員等がこれに基づいて作業を実施できるよう適切な教育・訓練を実施すること。
- (2) 受託者は、本業務が学生教育の一端をなすことを念頭に置き、調理員等にその趣旨を徹底させるとともに、学校給食の円滑な実施のため、学生の意見及び要望を踏まえた給食の改善、サービスの向上に努めること。
- (3) 管理責任者及び従事者は、本委託を円滑に実施するために、受託者の負担により名札を着用するとともに、常時身分証明書を携帯するものとする。
- (4) 受託者、管理責任者及び調理員等は、業務に関する仕様書及び当校が提供する資料を許可なしに履行場所以外に持ち出し、又は複写、複製してはならない。

ただし、委託者から給食依頼食数に関する資料を提供した場合は、この限りではない。
- (5) 受託者は、衛生面を含めた食品安全管理を実践するためのマネジメント規格ISO22000の認証を取得した施設を運営中であり、またISO22000認証未取得

の施設も同様の管理基準で運営していること。

- (6) 受託者は、情報を適切に取り扱い、当校で知りえた情報が漏洩することがないよう努めること。なお公募時に当校が定める情報保全に係る必要書類を提出すること。
- (7) 本仕様書に定めのない事項についてはその都度、委託者と受託者が協議の上、定めることとする。

給食業務予定日数

年	月	予定日数	備考（学生等の行事予定）
令和7年	10月	22	
	11月	18	
	12月	20	冬休み 12月下旬から
令和8年	1月	16	冬休み 1月上旬まで
	2月	18	
	3月	14	3月下旬卒業式
	4月	20	4月上旬入学式
	5月	18	GW期間
	6月	22	
	7月	22	夏休み 7月下旬から
	8月	8	夏休み 8月中旬まで
	9月	19	
計		217	

業務の分担

No.	区分	業務内容	委託者	受託者
1	栄養管理	食堂運営の総括	●	
2		食数の指示、管理	●	●
3		献立表の作成		●
4		献立表の精査	●	
5		残飯等の処理		●
6		喫食者に対するアンケートの企画、実施（年1回）		●
7		学生研修生の指導	●	●
8		給食関係書類の作成、保管		●
9		給食関係書類の確認	●	
10	調理作業管理	作業計画書の作成		●
11		作業実施状況の確認	●	
12		調理、容器への盛付け		●
13		食缶、食器洗浄、消毒、格納		●
14		調理場の清掃		●
15	食材管理	納入業者との契約		●
16		給食材料の発注		●
17		給食材料の検収		●
18		給食材料の保管、在庫管理		●
19		給食材料の出納管理、給食費の請求		●
20		給食材料の使用状況、確認、材料費の出納確認	●	●
21	施設等管理	給食業務の施設・設備・器具の管理、改修・修繕（軽微なものを除く）	●	
22	衛生管理	衛生面の点検・確認		●
23		納入業者に対する衛生管理の指示		●
24		食材の衛生管理		●
25		厨房及び調理に伴う設備、機器、器具、消毒、保清（食堂を含む）		●
26		害虫消毒（厨房、食堂）		●
27		給食業務に係る衛生管理状況の検査等確認	●	
28		保存食（災害への備え）の適切な管理及び確保		●
29		緊急時、災害対応時の対応指示	●	●
30		従事者に対する研修、教育		●
31		定期健康診断、検便の実施及び保管		●
32		定期健康診断、検便の結果確認	●	

栄養士業務内容

1 配置目的

本契約は、健康増進法第 21 条第 2 項により、海上保安大学校学生寮食堂に栄養士を置き、学生等の栄養の改善、健康の増進を図ることを目的とする。

2 作業内容

- ① 献立作成・栄養価算定
- ② 食料発注・納品検査
- ③ 栄養面・衛生面・嗜好面からの料理評価
- ⑤ 栄養指導業務
- ⑥ 保健所等関係官庁との連絡業務
- ⑦ 給食要望調査とアンケート集計作業
- ⑧ その他上記に付随する事項

3 作業時間

原則、作業を実施する時間は「1 名 午前 9 時 0 0 分から午後 5 時 0 0 分までの間」とする。

業務日報

令和 年 月 日 曜日 天気 ()																
氏 名 : ⑩								作業従事者員数 : 名								
配 食 数	朝		米飯	食	食 器 洗 浄 作 業	朝		確認	清 掃 作 業	朝		確認	給 食 機 器 等 洗 浄 作 業	朝		確認
			パン	食												
	昼			食			昼				昼				昼	
	夕			食			夕				夕				夕	
	その他			食			その他				その他				その他	
点 検 及 び 確 認 事 項	作業項目／点検										照明（断）・施錠／点検					
	調理作業（朝）			調理作業（昼）			調理作業（夕）			学生食堂出入口						
	配膳・配食（朝）			配膳・配食（昼）			配膳・配食（夕）			学生食堂						
	食器洗浄（朝）			食器洗浄（昼）			食器洗浄（夕）			学生食堂窓						
	調理器具洗浄（朝）			調理器具洗浄（昼）			調理器具洗浄（夕）			厨房						
	食器格納（朝）			食器格納（昼）			食器格納（夕）			厨房窓						
	調理器具格納（朝）			調理器具格納（昼）			調理器具格納（夕）			事務室						
	残飯及びゴミの処理			残飯及びゴミの処理			残飯及びゴミの処理			事務室窓						
	食堂内清掃			食堂内清掃			食堂内清掃			勝手口						
	厨房内清掃			厨房内清掃			厨房内清掃									
記 事	◎食器類の破損															
	ご飯茶碗			汁椀			平皿			仕切皿						
	洋皿			湯呑			はし			その他						
	◎その他（厨房器材の不具合等）										食器洗浄機停止		朝： 回			
													昼： 回			
												夕： 回				

令和 年 月 日 曜日

献立・写真

●朝食

●昼食

●夕食

提出書類一覧表

提出書類名	提出頻度	提出時期	備考
業務従事者予定名簿 ※履歴書添付のこと	年1回	業務開始 2週間前まで	その後、従事者に変更があればその都度提出
業務従事者調理師免許 (写) ※調理従事者のみ	年1回	同上	同上
業務従事者健康診断書	年1回	同上	同上
業務従事者検便検査 結果報告書	月1回	翌月20日まで	検便検査業者発行の報告書の写しを提出
業務従事者勤務予定表	月1回	翌月末まで	10月分は業務開始の2週間前までに提出
給食設備（調理器具／設備） 修理・破損報告書	随時	判明次第	
予定献立表	毎週	翌週分を水曜日まで	
給食日誌	毎月	翌月20日まで	
業務日報	毎日	翌日まで	
衛生管理表	毎月	翌月20日まで	
食品加熱記録簿	毎月	翌月20日まで	
給食従事者健康状況	毎月	翌月20日まで	

経費負担区分一覧

No.	経費負担区分	負担区分		備考
		委託者	受託者	
1	調理業務に関係しない設備の修繕費 (空調、換気、トイレ等)	○		従事者の業務上過失分は 受託者負担
2	調理業務に関係する設備の修繕費		○	軽微な修繕 (上限30万円)
3	給食に関係する設備の修繕費 (配膳車等)		○	軽微な修繕 (上限30万円)
4	光熱給水費 (厨房、食堂、控室)	○		
5	害虫消毒費 (厨房、食堂)		○	
6	施設の清掃資器材費 (厨房、食堂)		○	清掃用具含む
7	洗剤、薬品、その他消耗品等		○	消耗品 (洗剤、たわし等) 食器用洗剤含む
8	食材料費 (調味料、お茶等含む)		○	
9	基準被服費 (白衣、長靴、頭巾、マスク等)		○	
10	人件費		○	
11	法定福利費 (健康保険・厚生年金・雇用保険)		○	児童手当拠出金、退職手当金を 含む
12	法定外福利費 (通勤手当等)		○	
13	保健衛生費 (健康診断、検便等)		○	

受託者に使用させることが出来る施設等一覧

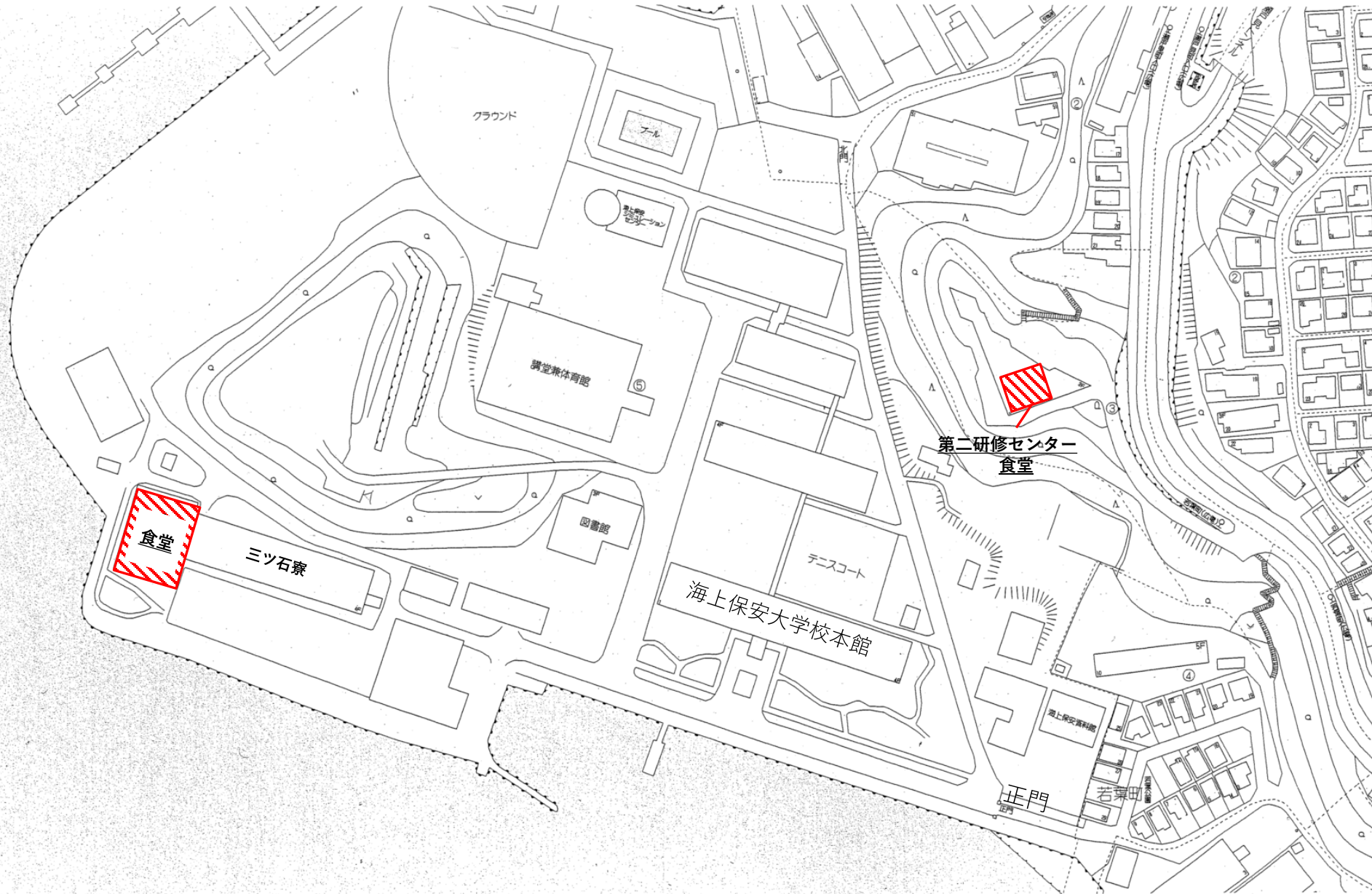
番号	施設等の名称	備考
1	厨房	三ツ石寮
2	事務室	三ツ石寮
3	休憩室	三ツ石寮
4	倉庫	三ツ石寮
5	食堂	三ツ石寮
6	厨房	第二研修センター
7	食堂	第二研修センター

受託者に使用させることが出来る厨房用主要備品一覧表

番号	品名	数量	規格	備考
1	食器洗浄機	1個		
2	包丁まな板殺菌庫	1個		
3	電気消毒保管庫	2個		
4	食器消毒保管庫	4個		
5	電気消毒保管庫	1個		
6	フードスライサー	1個	ドライシंक付	
7	洗米機	1個		
8	ガス炊飯器	2個		
9	焼物器	1個	ガス式 軟水器付	
10	急速冷却器機	1個	天板／足2本付、ブラスト用レッグアダプター付	
11	ガス回転釜	2個	140L	
12	ガス回転釜	1個	110L	
13	皮むき機	1個	ピーラーカート付	
14	電解水生成装置	1個	取付板（SUS304）月	
15	軟水機	1個		
16	冷凍庫	1個		
17	冷蔵庫	1個		
18	冷蔵庫	1個		
19	冷蔵庫	1個	パススルー型・ガラス仕様、キックプレート一式付	
20	冷蔵庫	1個	テーブル型・ワイドスルー	
21	製氷機	1個		
22	自動台秤	1個		
23	ガスフライヤー	1個	リングアジャスト付	
24	ガステーブル	1個	H850仕様	
25	架台	1個	焼物器(スチームコンベクションオープン用)扉付	
26	水切台	1個		
27	水切台	1個	下部戸棚仕様	
28	水切台	2個		
29	水切台	1個		
30	水切台	1個	移動式	
31	水切台	4個	移動式	
32	移動台	1個	引出付	
33	作業台	2個		
34	作業台	5個		
35	作業台	1個		
36	二層シンク	1個	SUS304	
37	二層シンク	2個		
38	二層シンク	1個		

番号	品名	数量	規格	備考
39	一層シンク	1個		
40	一層シンク	1個		
41	一層シンク	1個		
42	戸棚	2個	台下戸棚	
43	戸棚	1個	台下戸棚	
44	戸棚	1個	台下戸棚	
45	戸棚	1個	上棚	
46	脇台	3個		
47	棚	1個	パイプシェルフ1段	
48	収納棚	1個	キャスター付(うち2個ストッパー付)	
49	温水ボイラー	1個		
50	温蔵庫	1個		

付図1 海上保安大学校施設位置図



付図2 海上保安大学校から第二研修センター道程図

