

小向きゅう舎給食業務委託仕様書

1 目的

川崎競馬開催日において、小向きゅう舎騎手調整室合宿者に小向きゅう舎内食堂において朝・夕食の食事提供を行うため、委託する業務の内容を定めるものである。

2 委託期間

下表のとおり扱う。

開催	令和5年度開催日程 (最終日及び開催中の休前日は赤字)	開催前日	開催日の朝食・夕食		開催中の休日	最終日及び開催中の休前日の朝食		合計	
			日数	時間(9)		日数	時間(4)	日数	時間
第1回	4/3、4、5、6、7	提供なし	4	36	提供なし	0.5	4	5	40
第2回	5/15、16、17、18、19		4	36		0.5	4	5	40
第3回	6/12、13、14、15、16		4	36		0.5	4	5	40
第4回	7/3、4、5、6、7		4	36		0.5	4	5	40
第5回	7/26、27、28、29		3	27		0.5	4	4	31
第6回	8/21、22、23、24、25		4	36		0.5	4	5	40
第7回	9/11、12、13、14、15		4	36		0.5	4	5	40
第8回	10/9、10、11、12、13		4	36		0.5	4	5	40
第9回	11/6、7、8、9、10		4	36		0.5	4	5	40
第10回	12/11、12、13、14、15		4	36		0.5	4	5	40
第11回	1/1、2、3、4、5		4	36		0.5	4	5	40
第12回	1/29、30、31、2/1、2		4	36		0.5	4	5	40
第13回	3/11、12、13、14、15		4	36		0.5	4	5	40
合計			51	459		6.5	52	57.5	511

項目	勤務時間		業務日数	業務時間
	朝食	夕食		
開催前日	なし	なし	0	0
開催日	ナイト	6:30～10:30 17:30～22:30	51日	51日×9H=459H
	昼間	6:30～10:30 15:30～20:30		
開催中の休日	なし	なし	0	0
最終日および開催日で翌日が休日	6:30～10:30	なし	6.5日	13日×4H=52H
合計			57.5日	511時間

3 留意事項

- ・食事提供にあたっては、調理師を配置すること。
- ・令和5年度の騎手の人数は18名(予定)であるが食事をしない者もいるため数に変動があることを留意すること。
- ・メニューは騎手と十分協議の上、栄養士の指導のもと騎手に親しまれる食事を提供すること。
- ・業務委託料は、開業手続等、人件費、衛生費用、責任保険、消耗品費等で算定したものに消費税を合算した総額に給食実施日で除した金額を開催後に0.5日単位で請求する。

4 履行場所及び名称

川崎市幸区小向仲野町15-3 小向きゆう舎内管理棟2階 騎手食堂

5 委託業務内容

発注者の指定した委託期間において、朝食、夕食を提供する。
提供するメニューの料金は、材料費相当額とし、その費用は騎手本人から別途直接徴収する。

6 食事内容

米飯、パン、麺類等を主食とし、主菜、副菜等、栄養バランスや食材に対し十分配慮した献立表を作成する。

騎手本人が自由にメニューを選べるよう、朝、夕それぞれ定食を毎回2種類以上用意し、そのほか丼物、麺類、おにぎり等の単品や主菜、副菜についても別費用で追加できるように献立を検討すること。

7 遵守事項

受注者は、業務の実施に当たり関係法令に基づくとともに、次の事項を遵守するものとする。

- (1) 発注者が行う指示に誠意を持って対応すること。
- (2) 常に衛生管理に努めるとともに、事故防止等安全管理を徹底し万全を期すこと。
- (3) 受注者は業務上知りえた秘密並びに騎手に関する秘密について、これを第三者に漏らし又は他の目的に利用してはならない。このことは契約期間終了後及び契約解除後においても同様とする。

8 業務実施体制

(1) 作業管理

ア この業務を開始するにあたり、関係法令特に食品衛生法を順守するものとする。

イ 調理の材料、特に生鮮食品(肉、魚、野菜及び果物等)の購入、調達には鮮度の良い品物を選定すること。

ウ 厨房における作業で調理関係者及び従業員は、必ず清潔な白衣、白帽を着用し身体、特に手足の洗浄を厳重にするなど衛生管理に努めること。

エ 生野菜を使用する際は必ず水で十分洗浄を行い、寄生虫の駆除に努めること。

オ 従業員は調理師を含め2名以上を使用すること。

(2) 材料管理

ア 受注者は、献立及び予定食数に基づき食事材料を発注し、購入にあたっては、衛生的な業者から、新鮮かつ安全なものを仕入れるものとする。

イ 受注者は、発注者から食事材料の品質等について改善の要求があった場合は、遅滞なく調査を行い、必要な措置を講ずるものとする。

ウ 納入された食事材料(備蓄食品含む)については、品質、鮮度に注意して取り扱うこと。

エ 気象の変化等により、野菜等の品薄や価格高騰等が予想される場合は、献立変更等について発注者と協議することができる。

(3) 施設等管理

ア 発注者は、受注者に対し業務上必要な施設の使用を無償で許可するものとする。

イ 受注者は、前号により使用する施設を善良なる管理者の注意義務を持って維持管理し、減失または破損等が受注者の故意又は過失による時は、速やかに発注者側に報告し、補修費用を負担するものとする。

ウ 故障等の原因が天災その他前号以外の事由による時は発注者と受注者とが協議の上、負担区分を決定するものとする。

(4) 衛生管理及びサービス

ア 使用する食堂内は厨房を含め常に清潔にし、定期的に清掃消毒するとともに、防鼠、防虫等に万全を期すこと。

イ 冷凍庫、冷蔵庫は、常に清潔かつ適正な温度に管理すること。

ウ 戸棚は常に清掃し、消毒すること。

エ 化膿性創傷及び伝染性疾患のある者は、食品の取り扱いには従事させないこと。

オ 勤務中は定められた衣類を着用するとともに、頭髮、手指及び爪等の体の清潔保持に努めること。
衣類は常に清潔なものを着用すること。

カ 作業中は必ずマスク及び帽子を着用するとともに、必要に応じて衛生手袋を正しく着用し二次汚染防止に努めること。

キ 厨房での更衣、喫煙等の行為をしないこと。

ク 炊事作業衣のまま、トイレを使用しないこと。

ケ 厨房と外部の履物は別にすること。

コ 布巾と雑巾の区別を明確にし、布巾は使用後必ず消毒すること。

サ 衛生管理及びサービス等は関係法令を遵守すること。

9 費用負担について

	負担内容	発注者	受注者
1	冷・暖房空調費(食堂ホール・厨房・食堂事務室の空調費、営繕費用を含む。)	○	
2	食堂設備、厨房設備機器類(食堂内・外の設備(水道・電気・ガス関連))	○	
3	食堂・厨房施設の維持費(営繕・修繕・更新費用含む。)	○	
4	食堂内家具類購入費及び修繕・補充費(食堂内の椅子・テーブル等補充費)	○	
5	食堂ホール内装飾費	○	
6	水道光熱費	○	
7	食器の購入及び補充費(設置済みの物は使用可能で不足分を補充)		○
8	調理器具の購入及び補充費(設置済みの物は使用可能で不足分を補充)		○
9	害虫駆除費	○	
10	定期清掃(グリストラップ・ダクト・ホールワックス)	○	
11	ホール床清掃	○	
12	日常清掃(ホール内テーブル、厨房部分)		○
13	ゴミ処理費		○
14	駐車場代	○	
15	食材料費		○
16	茶葉代		○
17	人件費(給与・賞与・社会保険・諸手当)		○
18	業務用消耗品(厨房用)		○
19	事務用消耗品		○
20	定期健康診断・検便料・救急用常備品等		○
21	衛生管理費(衛星巡視・食品検査等)		○
22	クリーニング代(従業員用ユニフォーム・洗濯費)		○
23	郵便・通信費(電話使用料等)		○
24	従業員募集費(パートタイマー募集費)		○
25	販促費(メニュー表・サンプル装飾・POP等販促費)		○
26	旅費・交通費(社内会議・社内研修等)		○
27	業務運営に関する保険費用(食中毒・対物等の損害賠償保険)		○
28	献立・食材システム管理費(システムの運用費用・メンテナンス費用含む)		○