

エオの森研修センター飲食提供業務委託仕様書

この仕様書は、公益財団法人三木山人と馬とのふれあいの森協会（以下、「協会」という。）が運営するエオの森研修センター食堂飲食提供業務の大要を示すものであって、現場の状況に応じて、ここに明記されない細部の事項においても誠実な履行を行うものとする。

1 飲食提供等は次の要領で実施する。

- (1) 飲食は、エオの森来園者に提供するものとする。
- (2) 飲食の場所は、食堂とする。ただし、協会及びその利用者の要請に応じ、飲食提供場所等の変更の必要が生じた場合、協会と協議の上、可能な限り変更に応じるものとする。
- (3) キャンプ場利用者から事前に申込みがあった場合、野外調理用食材等の提供を行うこと。
- (4) 休業日にエオの森を特別に開業する場合は、協会からの事前連絡を前提に業務を履行すること。
- (5) 食事時間は概ね次のとおりとする。

朝食 7:30～8:30

昼食 11:30～13:00

夕食 17:00～19:00

ただし、日程等の都合により飲食時間変更の必要が生じた場合、協会と協議の上、可能な限り変更に応じなければならない。

- (6) エオの森利用者のうち、自然学校利用の食事の単価（消費税込み）は、次の表の金額以内とする。

三木市内小学校

分類	主となる対象	朝食	昼食	夕食	全食
A	小学生	600円	800円	1,000円	2,400円

三木市外小学校

分類	主となる対象	朝食	昼食	夕食	全食
A	小学生	660円	880円	1,100円	2,640円

※市内市外共令和5年度実績

- (7) 教育団体の食事の栄養については、最近の日本人の栄養所要量に基づく小中学生（11歳～13歳）の基準1日2,400kcal以上、80g以上のたん白質を含有するものとする。また原材料費は、単価の35%を下らないものとする。
- (8) エオの森利用者のうち一般の飲食献立（メニュー）の追加、削除、変更及び対価は、事業者の提案により協会と協議の上、決めるものとする。なお、教育団体と一般の分別は協会が指示する。
- (9) 食材は安全性の確保された食品を用いること。また、食物アレルギー等につい

ては、食材及び調理方法について可能な限り対応しなければならない。

- (10) 一般の食事の栄養についても、十分に考慮した上で、提供するものとする。
- (11) 教育団体の食事については、各利用団体の実施予定献立表を作成し、協会の承諾を得るものとする。また、協会及びその利用者が特別の献立を希望する場合には、希望に添えるよう努力する。
- (12) 教育団体等の団体の食事申し込みは、利用団体の利用日20日前とし、その後、変更があった場合は、最終3日前までに協会が事業者に連絡するものとする。
- (13) 原材料費は事業者の負担とし、飲み物及び自販機設置等については、協会及び事業者の協議によるものとする。
- (14) 栄養士1名は、事業者の責任において選任すること。
- (15) 従業員の中に調理師1名以上を従事させること。

2 施設及び設備並びに備品の使用及び経費の負担等は次のとおりとする。

業務委託料は、毎月の売上金のうち売上金（税込）の85%とする。

- (1) 施設及び設備の全部又は一部を飲食及び食材提供業務以外の用に供してはならない。
- (2) 協会は、食事のため必要な施設及び設備並びに備品（本契約時におけるすべて。以下「使用物件」という。）の使用を無償で認めるものとする。
- (3) 上記（2）の維持管理に必要な経費については協会が負担するものとする。

3 遵守事項

(1) 保健衛生管理

- ①食品衛生管理責任者を従事させ、保健衛生管理には最善の配慮を行わなければならない。
- ②食事提供業務従事者の住所・氏名・資格等を記入した名簿（栄養士を含む）を事前に協会に提出するものとする。なお、異動のあるときは速やかに届出るものとする。
- ③従業員に対して年1回の健康診断及び検便を実施すること。
- ④食品衛生法、消防法及びその他関係法令を誠実に遵守し、監督官庁の指示に従うと共に、協会の意見を尊重しなければならない。
- ⑤従業員は、制服制帽を着用し、常に身体清潔の保持に努めなければならない。
- ⑥施設・設備の整頓、残飯処理及び清潔については、十分留意するとともに、材料の仕入れ、材料の保管、調理、配膳、飲料水その他の取扱い等についても保健衛生の管理を完全に行うこと。
特に、食中毒・伝染病の発生のないよう万全の注意を払うこと。
なお事案が発生した場合は、協会及び事業者が誠意をもって協議し、処理するものとする。
- ⑦事業者は、自己に帰すべき事由により、第三者に損害を与えたときは、その損害賠償の全てを負うものとする。
- ⑧食堂、厨房及び、関係各室の火災、盗難防止に注意し、事故のないように努めな

ればならない。

- (2) 事業者は、使用物件について第三者に譲渡し、若しくは第三者に使用を認め、又は営業の一部若しくは全部を第三者に委託してはならない。
- (3) 事業者は、その責に帰する事由により、使用物件の全部又は一部を滅失し、若しくはき損したときは、その損害額を賠償しなければならない。ただし、使用物件を原状に回復したときはこの限りでない。なお、いずれの責にも帰さない不測の事由（地震・落雷等）により使用物件に損害が生じた場合は、協会及び事業者が協議の上、誠意をもって対処するものとする。
- (4) 事業者は、使用物件に投じた改良のための有益費、修繕費等の必要費用及び、その他使用に関し支出した一切の費用を請求しないものとする。
- (5) その他、定めのない事項については、協会及び事業者が協議の上決定するものとする。

以上

別表

1 研修センター厨房設備機械器具

品名	摘要	数量
冷凍庫	770×795×1,920	1個
冷蔵庫	1,800×800×1,920	1個
冷凍冷蔵庫	630×800×1,900	1個
チルド冷蔵冷凍庫	1,200×800×1,900	1個
プレハブ式冷凍冷蔵庫	2,400×4,000×2,000	1個
ワークテーブル	1,100×600×800	1個
エレクターシェルフ	910×610×1,900	1個
アイスメーカー	633×456×850	1個
ドラフト洗米器	320×320×320	1個
2槽シンク	1,200×750×800	1個
吊り戸棚	1,200×350×900	2個
ワークテーブル	1,500×750×800	1個
ガスレンジ	1,500×750×800	1個
ガスフライヤー	500×750×800	1個
ワークテーブル	850×750×800	1個
電子レンジ	500×400×340	1個
米サイロ	900×600×800	1個
サイドテーブル(変形)	950×600×810	1個
ワークテーブル	1,500×600×800	1個
ガス炊飯器	525×481×434	2個
電子ジャー	460×380×390	3個
麺類湯煎器	900×600×800	1個
チップアイスディスペンサー	420×585×759	1個
ワークテーブル	1,500×750×800 変形型	1個
ワークテーブル	1,500×750×800 下部戸棚	2個
ワークテーブル	1,500×600×800	1個
1槽シンク	900×750×800	1個
ワークテーブル	1500×900×800	1個
トレーディスペンサー	430×640×910	4個
センサー付ダストシャワーシンク	1,500×1,200×830	1個
ソイルドテーブル	1,500×650×830	1個
食器洗浄器	600×615×1,370	1個
クリーンテーブル	850×620×835	1個
食器消毒保管庫	1,320×540×1,850	1個
食器カゴ	400×380×210 ステンレス製	15個
エレクターシェルフ	1,220×460×1,900	2個
エレクターシェルフ	910×460×1,900	1個
エレクターシェルフ	910×460×900	1個
エレクターシェルフ	760×460×1,900	1個
スープレンジ	MLSX-066C	2個
炊飯台	800×600×800	1個
炊飯台	900×600×800	1個

2 施設

(1) 食堂

品名	摘要	数量
貯湯式電気湯沸器	ETR65BJL240A0	1台
同上置台	1,630×450×800	1台
洗面化粧台	FEN-503/NG	1台
テーブル	イメディア IB-1690-W 1,500×900×700	27台
チェア	オバー RC-2130NA (別張)	120脚
レセプションテーブル	ウダ S-1860 1,800×600×700	4台
子供用チェア	オバー ジェニス (別張)	4個
掛時計	シズン 4MH638RH08	1個
サインスタンド	コヨ GB-S4N 330×300×1,100	1個
サインスタンド	コヨ GB-S9 600×300×1,100	1個
ゴミ箱	コヨ PF-EW-70N	3個

(2) 厨房事務室

品名	摘要	数量
事務用片袖机	ウダ S-117 1,100×700×700	1個
予定表示板	プラス RW-B12	1枚

(3) 更衣室兼休憩室

品名	摘要	数量
下足箱	ウダ 1-302-0218	1個
下足箱	トキ HDK-1043AT-WE	1個

以上平面図添付