

ボートレース大村選手宿舎運営管理業務委託

公募型プロポーザル特記仕様書

令和8年1月8日

大村市ボートレース企業局

目次

第1 総則	3
第2 業務名	3
第3 履行場所	3
第4 履行期間	3
第5 委託業務の範囲	3
第6 委託業務の遂行方法	3
第7 原材料の調達方法	3
第8 従事者の選任	4
第9 業務報告	4
第10 業務委託の支払い	4
第11 施設及び厨房設備等の利用	4
第12 本件食堂等の営業日、営業時間	5
第13 メニュー・価格	5
第14 代金精算	5
第15 清掃業務	6
第16 売店業務	6
第17 宿舍管理業務	6

第18 業務分担の区分.....	6
第19 経費負担の区分.....	7
第20 禁止事項	7
第21 安全・衛生管理.....	8
第22 事故等の対応.....	8
第23 官公庁への届出	8
第24 契約の解除等.....	8
第25 契約終了時の措置.....	9
第26 機密保持義務.....	9
第27 損害賠償	9
第28 完全合意	9
第29 誠意協議	10
第30 リスク食の対応	10

第1 総則

本特記仕様書(以下「仕様書」という。)は、大村市モーターボート競走場(以下「ボートレース場」という。)における選手宿舎の運用管理業務(以下「業務」という。)を円滑に運営するため、その仕様を定めるものとする。

第2 業務名

業務名は、ボートレース大村選手宿舎運営管理業務委託とする。

第3 履行場所

履行場所は、次のとおりとする。

名称:ボートレース場内選手宿舎及び競技棟食堂(以下「本件食堂等」という。)

所在地:長崎県大村市玖島1丁目15番地1

第4 履行期間

履行期間は次のとおりとする。

令和8年5月1日から令和13年3月31日まで

第5 委託業務の範囲

1 大村市モーターボート事業管理者(以下「甲」という。)は、本件食堂等において、出場選手及び甲が指定する者(以下「利用者」という。)に対し良質な飲食物の提供等を目的として、受注者(以下「乙」という。)に業務を委託する。

- (1) 選手宿舎食堂及び競技棟食堂における利用者に対する飲食物の調理・提供
- (2) 選手宿舎全般の管理に関する業務
- (3) 選手宿舎内の清掃に関する業務
- (4) 前各号の他、甲乙が合意した業務

2 乙は、本契約締結の趣旨及び本件業務の重要性を認識し、食品衛生法(昭和22年法律第233号)第55条に規定する許可を受け、また、その他関係法令を遵守するとともに、監督官庁の指示、甲の定める本件食堂等の管理規則及び甲の指示にしたがって、「利用者最優先」の理念をもって本件業務を遂行しなければならない。

第6 委託業務の遂行方法

本件業務の具体的な遂行方法等については、次のとおり実施するものとする。

- (1) 本件食堂等における飲食物の提供方法として、対面提供、セルフサービスとする。
- (2) 甲又は利用者の要望により、本件食堂等においてパーティー、懇親会、催事等の飲食提供業務が必要となった場合は、その予約方法、提供方法、メニュー、価格、追加の業務委託料の要否等の詳細については、その都度甲乙で別途協議する。

第7 原材料の調達方法

乙が本件業務を遂行するに当たり本件食堂等において使用する原材料等については、原則として、乙が指定した業者が乙からの発注に従って本件食堂等に納入するものとする。

なお、原材料等の調達に関する契約については、一般財団法人 日本モーターボート競走会(以下「競走会」という。)と別途契約するものとする。

第8 従事者の選任

- 1 乙は、乙の従業員のうちから本件業務遂行の適任者(以下「乙従事者」という。)を必要員数選任し、その氏名及び甲の定める事項をあらかじめ甲に報告した上で、本件食堂等において従事者を本件業務に従事させるものとする。
- 2 乙は、前項の従事者のうちからの責任者を選任し、その旨を甲に報告するものとする。
ただし、甲乙のいずれにも不都合のない限り、乙従事者のうち同一人が適宜兼務することができるものとする。
 - (1) 本件業務全般に関する責任者1名
 - (2) 防災に関する責任者1名
 - (3) 食品衛生責任者1名
- 3 前項の責任者が交代する場合には、乙は遅滞なく前項と同様の手続を取るものとする。
- 4 乙従事者が本件業務に不適格であると甲が判断した場合は、甲は、乙に対しその理由を付した書面により通知し、乙の善処を求めることができる。

第9 業務報告

- 1 乙は、甲乙が別途協議の上定める方法により、本件業務の遂行状況を定期的に甲に対し、報告するものとする。
- 2 前項の規定にかかわらず、甲はいつでも乙に対し、乙の本件業務の遂行を妨げない範囲で、本件業務の遂行状況に関する報告を求めることができる。

第10 業務委託の支払

- 1 乙は毎月末日に当該月の利用代金の合計額を算定の上、業務完了報告書を添えて、翌月5営業日までに甲に請求書を発行し、甲は、請求書が適法と認めるときは30日以内に、請求金額相当額を乙の別途指定する銀行口座に振込むものとする。
- 2 契約は総額で契約する。契約書に各年度の年間委託料を明記し、各年度月数で除した金額を毎月の請求額とする。(令和8年度11か月、令和9年度から12年度12か月)

第11 施設及び厨房設備等の利用

- 1 甲は、本件業務を遂行するために必要な設備、機器、什器備品、厨房設備等(以下「貸与物件等」という。)を乙に無償貸与する。
選手宿舎食堂における厨房設備は、【別表1】『厨房機器一覧表(宿舎食堂関係)』に定めるとおりとし、競技棟食堂における厨房設備は、【別表2】『厨房機器一覧表(競技棟食堂関係)』に定めるとおりとする。
- 2 乙は、注意義務をもって、貸与物件等の使用及び管理にあたるものとし、貸与物件等を本件業務遂行以外の目的には使用しないものとする。
- 3 乙が、貸与物件等の修繕、交換又は補充が必要と判断した場合は、速やかに甲にその旨を連絡し、甲が甲の費用負担により貸与物件等の修繕、交換又は補充を行うものとする。

ただし、緊急を要する場合は、甲乙が迅速に協議しその取扱いを個別に決定するものとする。

- 4 乙は、故意又は過失により貸与物件等を破損又は滅失した場合(経年劣化、通常使用による設備、機器、什器備品等の損耗は除く。)には、それによって生じた甲の損害を賠償する責任を負う。
- 5 乙は、本件業務の遂行のため、甲の事前の承諾を得た上で、乙所有物を本件食堂等内及び甲より貸与された事務所スペース等に設置することができる。
- 6 前任業者が設置した器具等の使用については、前任業者と協議を行い使用料など発生する場合は、乙が負担するものとする。

第12 本件食堂等の営業日及び営業時間

本件食堂等の営業日及び営業時間は、次のとおりとする。

- (1) 営業日:(年間予定):245日(レース開催日205日(うちナイター140日、ミッドナイトレース65日)・前検日40日)
- (2) 営業時間(競技棟食堂は開催日のみ営業)

	選手宿舎食堂	競技棟食堂
朝食(ナイター)	8:00~9:00	
朝食(ミッドナイト)	9:30~10:30	
軽食(ナイター)	10:30~11:30	
軽食(ミッドナイト)	12:00~13:30	
昼食(ナイター)		14:00~18:00
昼食(ミッドナイト)		16:20~20:20
夕食(前検日)	19:40~20:40	
夕食(ナイター)	21:00~22:00	
夕食(ミッドナイト)	21:20~23:30	

第13 メニュー・価格

本件業務により提供される飲食物のメニュー、価格等については、次のとおりとする。

メニュー	価格
朝食	300円
軽食	300円
昼食	231円
夕食	1,469円

*上記の価格については令和8年度予定のもの(参考)

*価格決定については別途、競走会との契約によるものとする。

第14 代金精算

本件食堂等における飲食物の代金精算に関しては、別途契約する競走会との契約に定めるとおりとし、本件食堂等の売上金は乙に帰属する。

また、宴会、パーティー、催事等の利用代金については、売掛により精算されるものとし、甲が一括して乙に支払うものとする。

第15 清掃業務

選手宿舎の清掃業務は、次のとおりとする。

(1) 前検日まで

- ア 各部屋の清掃及び布団・枕・シーツ類を交換すること。
＊リネン類については競走会が契約した業者から提供される。

- イ 浴室・浴槽の清掃を行うこと。
- ウ ゴミ回収及び処理を行うこと。
- エ 風呂場・手洗所等への石鹼等アメニティーグッズ補充

(2) 前検日及び開催日

- ア 湯沸ポットへ水を入れ、各部屋へ設置すること。
- イ 新聞を各部屋の受箱へ入れること。
- ウ 宿舎の清掃・点検を行うこと。
- エ ゴミ回収及び処理を行うこと。
- オ 選手が帰宿する前に浴槽にお湯を溜めること。
- カ 消灯・施錠の確認を行うこと。

(3) 特別清掃

選手宿舎内のカーペットの洗剤によるウエットクリーニングを年2回実施すること。

＊1階面積約 140 m²、2階面積約 350 m²、3階面積約 350 m²、合計約 840 m²

第16 売店業務

本件食堂等における売店(以下「売店」という。)業務は自主事業で行うこと。

(1) 売店において選手に日用品、飲食物等を販売する販売業務を行うこと。

ただし、販売業務を第三者に代行させてはならない。

(2) 売店におけるすべての販売品については、「販売品目表」を甲に提出し、事前にその承認を得なければならない。また、これを変更する場合も同様とする。

なお、選手宿舎売店の営業時間は夕食の営業時間と同じとする。また、競技棟売店の営業時間は昼食の営業時間と同じとする。

(3) 売店における料金に支払いは、販売者と購入者との間で行うこととする。

第17 宿舎管理業務

宿舎管理については下記の要領で行うこと。

(1) 前検日及び開催日(最終日を除く。)は夜間の管理対応として人員を1名以上配置すること。

(2) 夜間の管理対応者は競走会の宿直担当職員と連携を図り、設備及び選手の救急対応の際の対応を行うこと。

第18 業務分担の区分

- 1 本件業務の遂行に伴い発生する業務の甲乙の分担区分については、【別表3】『業務分担区分表』に定めるとおりとする。
- 2 甲乙いずれの負担に帰すべき費用であるか明確でないものについては、甲乙が協議の上、その取扱いを決定する。

第19 経費負担の区分

- 1 本件業務の遂行に伴い発生する経費の甲乙の負担区分については、【別表4】『経費負担区分表』に定めるとおりとする。
なお、ガス費、水道光熱費(厨房動力・電灯及び自動販売機含む。)については競走会負担とする。
- 2 甲乙いずれの負担に帰すべき費用であるか明確でないものについては、甲乙が協議の上、その取扱いを決定する。

第20 禁止事項

乙は、次の行為をしてはならない。

- (1) 本件食堂等内での居住泊(第三者に居住泊させることを含む。)
- (2) 本件食堂等の全部又は一部を第三者に賃貸し、若しくはその方法の如何を問わず、第三者にこれを使用させ、又は担保に供すること。
- (3) 理由の如何を問わず、甲の事前の承諾なく、本件食堂等の営業予定日に本件業務の全部又は一部を休止し、若しくは本件食堂等の全部又は一部を閉鎖すること。
- (4) 乙は、利用者、乙従事者又は取引業者以外の者を本件食堂等に出入りさせてはならない。
- (5) 乙は、モーターボート競走法(以下「法」という。)に定める次の事項を厳守しなければならない。
また、乙は、乙従事者が法に定める事項を厳守するよう指導、監督しなければならない。
 - ア 従事する当該レース場の勝舟投票券(以下「舟券」という。)を購入し、又は譲り受けてはならない。(法第11条第3項)
 - イ モーターボート競走(以下「競走」という。)に関して、勝舟投票類似の行為をさせて、財産上の利益を図ってはならない。(法第65条第2項)
 - ウ 競走に関し前項の違反行為の相手方になってはならない。(法第66条第1項)
 - エ 業として舟券の購入の委託を受け、又は財産上の利益を図る目的をもって不特定多数の者から舟券の購入の委託を受けてはならない。(法第66条第2項)
 - オ 競走の選手、選手になろうとする者及び選手であった者に賄賂を供与し、又はその申込み若しくは約束をしてはならない。(法第75条第1項)
 - カ 偽計又は威力を用いて競走の公正を害すべき行為をしてはならない。(法第76条)
 - キ 競走においてその公正を害すべき方法により競走をすることを共謀してはならない。
(法第77条)
 - ク 上記アないしキの違反行為を共同して実行し、教唆し及び帮助してはならない。(刑法第61条ないし第62条)
- (6) 乙は、甲の命令に従うほか、競走執行委員に準じて次の事項を厳守しなければならない。
また、乙は、乙従事者が競走執行委員に準じて次の事項を厳守するよう指導監督しなければならない。
 - ア 選手と販売業務上必要以外の事項について、対話をしてはならない。
 - イ 選手から販売業務上必要以外の事項について、依頼を受けてはならない。
 - ウ 前項の受けてはならない事項
 - ・土産品、医療品、衣類及び日用品等の物品購入
 - ・手紙、メモ紙及び封書等の文書発送
 - ・外部への仲介電話

・外部への伝言

・その他依頼された事項

工 選手から金銭及び粗品等の謝礼を受領してはならない。

第21 安全・衛生管理

- 1 甲乙は、協力して本件食堂等内での事故、災害等(食中毒、感染症の発生を含む。以下同じ。)の未然防止に努めるものとする。
- 2 甲乙は、本件食堂等内での不測の事故の発生に備えるため、原則として、甲は、本件食堂等内の甲の設備、機器に関する部分について、また、乙は、本件業務の遂行に関連した事項について、甲乙がそれぞれ各種保険を付保するものとする。
- 3 乙は、乙従事者の健康管理には十分留意し、少なくとも毎年1回の健康診断及び毎月1回の検便を受診させ、その結果を甲に報告するとともに、乙従事者の身体に異常が認められるときは速やかに交代させる等、適切な処置を講じなければならない。
- 4 乙は、調理場・休憩室・食堂・従事者トイレ等の使用している施設についても日常的に清掃を行い、清潔にすること。

第22 事故等の対応

本件食堂等内で事故、災害等が発生した場合には、事故、災害等の発生を発見した当事者がただちに相手方に報告するものとし、その後の対応は次のとおりとする。

- (1) 天災、第三者の犯罪行為等、甲乙いずれにあっても不可抗力な事由により本件食堂等内で事故、災害等が発生した場合は、その対応方法、損害の処置等について甲乙が協議の上決定するものとする。
- (2) 乙の故意又は過失により本件食堂等内で事故、災害等が発生した場合は、乙が処理に当たり、乙の費用又は乙が付保する保険によってその損害が補償されるものとする。
ただし、甲は、乙による処理が円滑に進むよう、乙に協力するものとする。
- (3) 本件食堂等の利用者の責めに帰すべき事由又は本件食堂等内の設備・機器等の瑕疵により本件食堂等内で事故、災害等が発生した場合は、甲が処理に当たり、甲の費用又は甲が付保する保険によってその損害が補償されるものとする。
ただし、乙は、甲による処理が円滑に進むよう、甲に協力するものとする。

第23 官公庁への届出

本件業務遂行のため必要な官公庁への届出、許認可申請は、甲乙が協力して行うものとする。

第24 契約の解除等

- 1 甲乙は、相手方が次の各号のいずれかに該当したときは、何らの通知催告を要することなく直ちに契約を解除し、それによって被った損害の賠償を相手方に請求することができる。
 - (1) 正当な理由なく本契約に違反し、相手方からの書面による契約履行催告から2週間が経過しても是正されない場合
 - (2) 本件食堂等において営業停止の処分、免許取消の処分を受け、本契約の継続に着しい支障が生じた場合

- (3) 公租公課の滞納処分、差押、仮差押、仮処分又は強制執行を受けた場合
 - (4) 破産、会社更生、民事再生手続等の申立てがあった場合
 - (5) 手形若しくは小切手の不渡り又は銀行取引の停止処分を受けた場合
 - (6) 解散を決議した場合(ただし、合併による場合を除く。)、若しくはそれと同一とみなされる事態
(事業の全部又は重要な一部の第三者への譲渡を含む。)に至った場合
 - (7) 当事者間の信用を著しく損なったと認められる事態になった場合
 - (8) 乙が第20条第5号に規定する禁止事項に違反したとき、又はこの契約に違反して発注者の競走運営上重大な事態を生じせしめたとき
 - (9) 前各号の他、本契約を継続しがたい重大な事態が生じた場合
- 2 天災、疫病(重大な感染症を含む。)の流行、その他のやむを得ない事由により本契約の履行が困難と認められるときは、甲乙協議の上、本契約を解除することができる。
- 3 甲又は乙が、本契約の有効期間の満了を待たずに本契約の解除を希望するときは、少なくとも3か月前までに相手方に申し入れるものとする。

第25 契約終了時の措置

理由の如何を問わず、契約が終了した場合には、以下の各号のとおりとする。

- (1) 乙は、貸与物件等を契約の終了時点における現状有姿の状態で甲に返還し、乙が本件食堂等内に持込んだ乙の設備、機器、備品等を乙の費用負担により搬出して、契約終了後、速やかに本件食堂等から退去し、甲に明け渡す。
- (2) 乙の退去後7日が経過してもなお本件食堂等内に乙所有物が残置されている場合には、甲は、乙がその所有権を放棄したものとみなして、乙の費用負担により当該残置物を処分することができる。

第26 機密保持義務

- 1 甲乙は、契約に基づく取引を通じて知り得た相手方の経営、財務、技術、ノウハウ、取引先等に関する機密事項について、公知、公用になった情報を除き、第三者に開示、漏洩してはならない。
- 2 本条の規定は、契約終了後も引き続き有効とする。

第27 損害賠償

甲又は乙が契約に違反し、それによって相手方又は第三者が損害を被った場合には、違反当事者は、その損害を賠償する責任を負う。

また、乙は、調理及び販売に起因した乙に責任のある食中毒によりレース開催に重大な支障を与え、損害を発生させた場合は、甲に対しその責任内容によっては、現実かつ直接の通常損害について賠償及び補償をしなければならない。

第28 完全合意

本仕様書は、本件業務に関する唯一の完全な理解及び合意を形成し、書面又は口頭を問わず、本件業務に関する甲乙間のすべての議論、理解、合意、意思表示、提案、協議内容、コミュニケーションに優先し、甲乙の正当な権限を有する者の記名捺印のある書面によってのみ、仕様書の内容の追加、削除又は変更をすることができるものとする。

第29 誠意協議

本仕様書に定めのない事項又は本仕様書の解釈につき疑義が生じた場合は、甲乙が誠意をもって協議の上早期に解決を図るものとする。

第30 リスク食の対応

甲及び乙は、乙が本件業務を遂行するに当たり、本仕様書に添付の【別表5】「リスク食について」に定義するリスク食(以下「リスク食」という)の対応について、以下を原則とすることに合意する。

- (1) リスク食の表示や対応食の提供は、行わないものとする。
- (2) 前号にかかわらず、甲からの「特定原材料」となるアレルギー物質の問合せに際し、乙の責任者が正確な情報を回答することができる情報体制を整備するものとする。

厨房機器一覧表(宿舎食堂関係)

No.	品名	規格	型式	備考	数量
1	シンク付台	1150×600×850			1台
2	冷凍庫	1200×805×1950	FRF1280K3	fujimak	1台
3	冷蔵庫	1790×805×1950	FR1880K	fujimak	1台
4	台	700×750×430			1台
5	ガス炊飯器	543×506×850	RR-50S2	fujimak	1台
6	殺菌庫	300×450×1550	FSCD0345B	fujimak	1台
7	二層シンク	1200×750×850			1台
8	水切台	1200×600×850			1台
9	コールドテーブル	1200×600×850	FRT1260K	fujimak	1台
10	上棚	1200×450×1段			1台
11	台	1200×600×850			1台
12	ガスフライヤー	350×600×850	FGF14NB	fujimak	1台
13	背面カバー	350×150×290			1台
14	ガステーブル	1200×750×850	FGTNS127532	fujimak	1台
15	台	200×750×1段			1台
16	コンビオーブン	847×771×782	FCCMP61E	fujimak	1台
17	コンビオーブン専用架台(扉付)	849×727×673	BC-1DWEP	fujimak	1台
18	一槽シンク	750×750×850			1台
19	両面式台下戸棚	1800×750×850			1台

20	台	1000×600× 850			1台
21	台	900×600× 850			1台
22	台	1500×600× 850			1台
23	上棚	1500×400× 2段			1台
24	ソイルドテーブル(残菜カゴ付)	1500×685× 850			1台
25	ラックシェルフ	1100×400× 1段			1台
26	ドアタイプ洗浄機	670×670× 1435	FDW6DFL67	fujimak	1台
27	クリーンテーブル	1210×685× 850			1台
28	電気消毒保管庫	900×550× 1900	FEDB10	fujimak	1台
29	コールドテーブル (1/4HP10 ケ落とし込み)	1800×600× 850 +300×600 ×850 フチ立ち上げ	FRT1860K	fujimak	1台
30	トレイディスペンサー	430×670× 1300	FMTC10CB	fujimak	1台
31	アイスメーカー	500×450× 800	SIM-S3500	fujimak	1台

厨房機器一覧表(宿舎食堂関係)

No.	品名	規格	型式	備考	数量
32	ガス回転釜	1240×930×780	KIG1-10	fujimak	1台
33	卓上デジタルはかり(検定付)	244×232×137	SK-20KI	エー・アンド・ディ	1台
34	検食用冷凍庫	460×585×1110	VF-K120X	サンデン・リテールシステム	1台
35	シェルフ(ベンチ4段)	1220×460×1830	CPU184872V4		1台
36	シェルフ(ベンチ4段)	1520×460×1830	CPU186072V4		2台
37	シェルフ(ベンチ4段)	760×610×1830	CPU243072V4		1台
38	炊飯カート	500×500×90			1台
39	IH ジャー炊飯器	275×375×247	NH-YG18	象印マホービン	1台
40	電子レンジ	510×360×306	NE-710GP	Panasonic	1台
41	卓上カッターミキサー	221×315×435	DLC-NXJ2PG	Cuisinart	1台
42	フードウォーマー	340×540×285	FFW3454B	fujimak	2台
43	スープウォーマー	365×315×375	TH-CU080	象印マホービン	1台
44	IH コンロ	304×345×54	KZ-PH33	Panasonic	3台
45	ライスウォーマー	460×380×250	THS-C40A	象印マホービン	3台
46	スープウォーマー	315×260×350	TH-CU045	象印マホービン	3台
47	コンベアトースター	370×450×403	TQ-400H	サンテックコーポレーション	1台
48	アイスピン	348×463×295	FWS20A	fujimak	1台
49	ジュースディスペンサー	252×440×580	DS-10WC	エフ・エム・アイ	1台
50	エスプレッソコーヒーメーカー	325×556×668	1400-3C	WMF	1台
51	ヒートランプ	350×576×390	HLW-500PT	ニチワ電機	3台
52	電子レンジ	422×476×337	NE-1801FM	fujimak	1台
53	オーブントースター(家庭用)				2台

厨房機器一覧表(競技棟食堂関係)

No.	品名	規格	型式	備考	数量
1	シンク(1槽)	1200×600×760		マルゼン	1台
2	作業台	900×600×760			1台
3	冷蔵庫(コールドケース)	730×370×700		キリン	1台
4	流し台	1200×550×760			2台
5	コンロ(台+コンロ×2)	1800×900×720			1台
6	コンロ(台+コンロ)	600×600×720			1台
7	作業台(コンロ代)	760×580×720			1台
8	作業台	1600×750×800			2台
9	手洗器	390×320×200			1台
10	湯沸し器	600×340×300	GQ-G1622WZD	ノーリツ	1台
11	トースター	350×180×210	SK-BY1	サンヨー	1台
12	電気ポット	270×190×250	electlicpot	ピーコック	1台
13	ガラスショーケース	1520×460×900		プラグ等販売用	1台
14	温冷庫(黒)	340×400×500	VS-404WH/BK	VERSOS	1台
15	机	1060×740×740		ドリンク販売用	1台
16	メタルラック	800×340×1500		ドリンク販売用	1台

業務分担区分表

区分	経費項目	発注者	受注者
調理等	献立作成		○
	調理業務		○
	盛付業務		○
	食器・器具・備品等の洗浄・消毒		○
	調理従事員に対する定期的な教育・訓練		○
	調理盛付等の指示・確認		○
	保健所指定の保存食の確保		○
	飲食物代金の回収		○
施設衛生管理	調理従事員の定期的な検便・健康診断の実施		○
	衛生自主管理点検表の実施記録の記入		○
	食事業務の衛生的取扱いの確認		○
	施設の整備	○	
	厨房内清掃・消毒		○
	害虫駆除	○	
食品管理	食堂の清掃		○
	食材量の発注・購入		○
	購入材料の検収(品質・量目等)		○
付帯業務	食材料の取扱い・保存・棚卸し		○
	選手・監督部屋の清掃		○
調整・連絡	力一ペットの特別清掃		○
	発注者、受託者及び競走会との連絡・調整	○	
	給食関係者及び各部門の連絡		○

経費負担区分表

No.	経費項目	発注者	受注者
1	食堂施設、設備関係費(設置・修繕等)	<input type="radio"/>	
2	厨房機器の購入・補充・修繕・改修費及び関係消耗品費	<input type="radio"/>	
3	特殊清掃費(床面ワックス・排水管・グリストラップ等)	<input type="radio"/>	
4	施設の消毒・害虫駆除	<input type="radio"/>	
5	残飯・ゴミ処理費		<input type="radio"/>
6	食器・什器備品の購入と補充費	<input type="radio"/>	
7	施設・設備に要する消耗品(清掃用品を含む)		<input type="radio"/>
8	食器・什器備品の洗浄・消毒、厨房日常清掃等、衛生に要する消耗品		<input type="radio"/>
9	ラップ・ホイル等調理に要する消耗品		<input type="radio"/>
10	給食材料費		<input type="radio"/>
11	保健所指導の検食(保存職)材料費		<input type="radio"/>
12	厨房・清掃従事員の給与、諸手当及び福利厚生費		<input type="radio"/>
13	厨房・清掃従事員の被服費、検便及び健康診断費		<input type="radio"/>
14	給食関係書類(自主点検表)、印刷費及びコピー代		<input type="radio"/>
15	事務管理費		<input type="radio"/>
16	食中毒保険(1件補償額3億円程度)		<input type="radio"/>
17	保健所、営業許可申請、更新費及び衛生協会費		<input type="radio"/>
18	カーペットの特別清掃		<input type="radio"/>

リスク食について

1.食物アレルギー	<p>一部の人に現れる、特定タンパク質に対して身体の免疫系におこる異常反応です。通常問題のない食材であっても体が異物と認識してしまい、体を守ろうとする免疫機能が働くことで様々な症状が現れます。摂取・接触した食物の「抗体」が原因となり、眼・鼻・のど・肺・皮膚・腸など様々な部位で症状が出て、じん麻疹・湿疹・下痢・咳などを引き起しますが、免疫機能には個人差があります。</p> <p>摂取後数分から数時間で症状が現れる即時型過敏反応が主流ですが、原因食品の摂取後8時間以上経ってから症状が現れる遅延型過敏反応もあります。</p> <p>アレルギー反応が全身に広がり、重症化するとアナフィラキシーと呼ばれ、迅速・適切な処置がなされないと命に関わります。</p>
2. 食物不耐症	<p>一部の人に現れる、免疫反応を伴わない、特定の食材が引き起こす化学反応であり、食物アレルギーとは異なり、原因物質を体内で分解する能力に問題があるために発症します。免疫反応が誘発されるアレルギーのような重篤な反応が起こる可能性はありません。</p> <p>食物不耐症がある場合、通常、不耐症の食物や材料を食べてから数時間後に症状が現れます。</p> <p>症状は、下痢・膨満感・腹痛を始め、頭痛、倦怠感、便秘、関節痛や発疹につながる場合があり、症状は数時間又は数日間続くことがあります。最も一般的な食物不耐症は乳糖不耐症で、乳製品に含まれる糖の一種である乳糖を消化できない場合であり、その他小麦、ライ麦、大麦等に含まれるグルテン、ワインやチーズ中のヒスタミン、カフェイン、アルコール、グルタミン酸ナトリウム(MSG)等があります。</p>
3. 信条や宗教による理由による食材の禁忌・忌避	<p>ベジタリアン・ビーガンといった植物性原材料のみで調理された食事や、イスラム教で許される食事であるハラルフードの提供もリスク食の一部として取り扱います。</p>
4.「食事箋」にもとづく特別治療食、嚥下食提供及び禁忌食材除去	<p>医師から食事箋(食事についての指示書)が出されているヘルスケア/シニアリビング業態においては、記載された特別治療食(糖尿病食、減塩食、腎臓病食等)や、嚥下のために食材の硬さや形態を加工した嚥下食、また、服用中の薬に影響を与える禁忌食材についても「リスク食」として全て対応します。</p> <p>食事箋の内容は、上記項目のほか、甲乙同意により、嗜好による禁止食への対応を含む場合があります。</p>