弁当メニューコンテスト2次審査試食会にかかる仕様書

1 目的

弁当メニューコンテストの2次審査として、県民参加型の弁当メニューコンテスト2次審査試食会(以下、「試食会」)を実施することで、わたSHIGA輝く国スポ・障スポ開催の機運を盛り上げる。

2 仕様

コンテストの1次審査を通過した弁当メニューの2次審査のため、受託者は、次の内容を盛り込んだ試食会の企画運営を行うこと。

(1)試食用弁当について

- ア 1次審査を通過したメニュー(主菜、副菜)8作品(予定)について、試食用に調理し、一人分ずつ9マスの弁当容器に盛り付け、試食弁当を作製すること。また、作品とは別に、白ご飯を1マス分用意すること。
- イ 弁当容器は、蓋つきで9マス(1マスの大きさ5×5cm程度)の容器を使用すること。
- ウ 食数は 130 人分用意し、100 人分と 30 人分を分けて搬入すること。
- エ 各マスへの盛り付けは、作品番号順とし、米飯は9番目とする。
- オ 試食弁当は10 以下に保存し、試食会開始予定時刻の30分前に会場へ搬入すること。
- カ 各試食弁当には、次の項目を書いた注意書きを添えること。あわせて、投票用シール、 割りばし、手ふきを添えること。

(注意書きの内容)

- ・8作品各々について作品番号・作品タイトル・使用食材を表示したもの
- ・試食後、シールを用いて、最も優れた作品に投票を促すための案内(米飯は対象外)
- ・食品ロス発生抑制のため、可能な限り食べ残ししないよう努めていただきたい旨の案内 ただし、アレルギーなど食べられない食品がある場合は全品の試食は不要の旨の注意
- ・試食弁当は持ち帰らずに、残飯と容器は会場内で回収する旨の注意
- キ 試食弁当の作製は、食品衛生法に基づく飲食店営業またはそうざい製造業の許可のある事業者に委託する、または、受託者が調理を行う場合には、食品衛生責任者の資格を有する者を調理担当者に含め、法令等に基づく衛生管理を徹底すること。

(2)試食弁当配布会場の設営について

- ア 会場内にシール投票用のパネルを設置し、各作品の番号・タイトル・写真を表示する こと。パネルは、投票状況が見やすく、参加者が貼付しやすいサイズとすること。
- イ 会場付近に試食会の案内表示を行うこと。また、会場内では試食弁当の配布のみとし、 飲食可能場所への誘導を行うこと。試食弁当を置くための机やスタッフ用のいすは、委 託者が別途指示する場所から運び、会場設営すること。いずれも避難経路を塞がないよ うにすること。

- ウ 会場内には、参加者の誘導、試食弁当の配布、投票の案内、試食会撮影、食べ残しや ごみ分別の案内、会場内のごみ回収を行うことができるスタッフについて必要人数を常 時、適切に配置すること。
- エ ごみ箱を用意し、食べ残しやごみについては、イベント終了後に適切に処理すること。
- オ 試食会にかかる保健所への届出を行うこと。

(3)その他

本業務の遂行上必要と認められるものでこの仕様書に定めのない事項が生じた場合およびこの仕様書に関し疑義が生じた場合は、委託者と受託者が協議の上実施するものとする。