

大分高等技術専門校寄宿舎給食業務仕様書

この仕様書は、大分高等技術専門校(以下「甲」という。)が、寄宿舎の給食業務(以下「業務」という。)を委託するにあたり、業務内容の仕様について、必要な事項を定めるものである。

(総則)

- 第1 本仕様書において、甲とは委託者をいい、乙とは受託者をいう。
- 第2 本業務における給食とは、寮生等に対する朝食、昼食及び夕食の食事の提供をいう。

(業務概要)

- 第2 甲は、次の各号に掲げる業務を乙に委託する。
 - (1) 寮生等の朝食、昼食及び夕食の献立表の作成
(寮生20人程度の朝食・昼食・夕食+舎監1人の朝・夕食+検食用昼食1人)
 - (2) 食材の調達
 - (3) 調理及び加工
 - (4) 盛り付け及び配食
 - (5) 緑茶又は麦茶(夏季)の提供
 - (6) 給食の後片付け(食器、箸等の洗浄を含む。)
 - (7) 業務遂行上生じたごみ等不要物品の整理及び不要物品置き場への運搬
 - (8) 厨房、食品庫、休憩室、食堂(以下「厨房等」という。)の施設、設備及び物品の管理
 - (9) 厨房等の衛生管理
 - (10) 厨房等の火災予防
 - (11) その他前各号に付帯する必要な事項
- 第2 業務の分担区分については、別表1のとおりとする。

(業務の管理)

- 第3 乙は、業務のための作業管理、衛生管理及び資材管理について、食品衛生法及びその他の関係法令を遵守し、誠実に履行するものとする。
- 第2 乙は、給食が寮生等の健康管理業務の一環であることを認識し、保健衛生管理に万全の注意を払うとともに、栄養・品質・鮮度・彩りなど、質・量ともに満足感のある、良質な食事を安全に提供するものとする。
- 第3 衛生管理については、「大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省 平成9年3月24日付け衛食第85号 別添、最終改正:平成29年6月16日付け生食発0616第1号)」に準じた対応に努めること。
- 第4 温かい状態で提供される食品については、調理終了後速やかに提供できるよう努めること。
- 第5 調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食できるようにすること。

(給食提供期間)

- 第4 給食提供期間は、令和8年6月1日から令和11年5月31日までとする。
なお、給食開始の日は、契約締結後、施設・設備の確認を経て甲から乙に通知する。

(施設・備品等の使用)

- 第5 甲は、業務実施に必要な別表2の施設・備品等を無償で乙に使用させるものとする。
 - 第2 業務実施に係る経費の負担については、別表3のとおりとする。
 - 第3 甲は、業務に必要な電気及び用水を無償で乙に給付するものとする。

- 乙は、使用に当たって充分節約し、効率的使用に努めなければならない。
- 4 甲は、業務に従事する者の休憩室を無償で提供するものとする。
 - 5 乙は、第1項及び第4項の施設・備品等について、甲の指示に基づき適時適切な整理及び清掃を実施するなど善良な管理に努めなければならない。

(損害賠償)

第6 乙は、本業務の履行の結果、乙の責に帰すべき理由により甲に対し損害を与えた場合は、その賠償の責を負うものとする。

(調理業務従事者及び業務責任者等)

第7 乙は、調理業務従事者の中から、次の各号に掲げる業務責任者等を配置しなければならない。

- (1) 業務責任者1名(栄養士又は調理師の資格のある者)
- (2) 衛生管理者1名

ただし、業務責任者及び衛生管理者は兼任することができる。

- 2 調理業務を行う際は、栄養士又は調理師の資格を有した者を1名以上配置しなければならない。
- 3 調理業務従事者は、調理専用の清潔な白帽子・マスク及び白衣等(以下「被服」という。)を着用し、不快感を与えることのないよう留意すること。
なお、乙は適正な数の被服を調理業務従事者へ支給等するとともに、適切な着用をしているか適時確認すること。
- 4 調理業務従事者は、火災・盗難等が発生しないように留意すること。
- 5 調理業務従事者は、教職員、寮生等及びその他の者に対して、誠意をもって対応すること。
- 6 調理業務従事者は、調理業務上知り得た秘密を他に漏らしてはならない。

(業務責任者等の届出)

第8 乙は、調理業務従事者(代替要員を含む)及び業務責任者等を「業務責任者等届出書(様式1)」に資格を証する書類(資格免許証・資格証明書等)の写しを添付して、甲にあらかじめ届け出るものとする。

なお、既に届け出た内容に変更が生じた場合も同様とする。

- 2 乙は、契約期間中において、調理業務従事者及び業務責任者について、赤痢菌、サルモネラ菌及び腸管出血性大腸菌の細菌検査を毎月1回実施し、調理業務従事者等の健康管理に努めなければならない。

(給食実施日及び給食数量)

第9 給食実施日は、土、日、祭日、夏休み期間等を除く訓練日とする。ただし、甲の指示により変更する場合がある。なお、訓練日数は第4の給食提供期間中概ね46日である。

- 2 給食予定数量は、寮生数に訓練日数と3食を乗じたものと舎監1名に訓練日数と2食を乗じたものと検食1に訓練日数を乗じたものの合計である。
- 3 甲は、訓練計画を変更したときは、その都度速やかに乙に通知するものとする。
- 4 甲は、給食数について給食当日の3日前までに乙に通知するものとし、以後、変更が生じた場合は、直ちに通知するものとする。

(給食時間)

第10 給食時間は、原則として次のとおりとする。

朝食	7:30~8:00
昼食	12:15~12:45
夕食	17:30~18:30

(食材料調達業務)

- 第11 食材料の調達にあたっては、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。
- 2 納品に際しては、数量及び品質、鮮度、異物の混入等について確認し、検収すること。
 - 3 乙は、甲から食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。
 - 4 納入された食材料については、品質、鮮度に注意して取り扱うこと。
 - 5 食材料調達業務(以下「調達業務」という。)の単価は、概ね1日当たり1,150円(朝食220円、昼食450円、夕食480円/消費税及び地方消費税込み)とする。

(献立)

- 第12 献立は、厚生労働省の「日本人の食事摂取基準(2025年版)」の「18歳から29歳の男性身体活動レベル(Ⅱ)」の基準を満たすように作成し、基準エネルギー(推定エネルギー必要量2,600キロカロリー/日)及び栄養素を十分考慮するとともに、栄養バランスの取れた質の高い、かつ彩りがよく食欲をそそる、質・量ともに満足感のある、おいしい食事を安全に提供するように努めなければならない。
- なお、「日本人の食事摂取基準(2025年版)」が改定された場合は速やかに対応すること。
- 2 前日調理はもとより、次食調理の作り置きは原則として禁止する。
 - 3 乙は、給食献立表(様式2)を毎週作成し、甲に提示しなければならない。
 - 4 献立は、栄養士の作成したものとする。
 - 5 乙は、次の特別食について対応すること。
 - (1) 食物アレルギーや信仰上の理由等で食事制限がある寮生等には、必要に応じて特別食を提供すること。
 - (2) 寮生等が病気になった際には、病気の症状に応じた摂取しやすい食事を提供すること。なお、この場合、給食経費等で疑義がある時は、甲乙協議して解決するものとする。
 - 6 献立の作成にあたっては、寮生等の「食に関する意向」を尊重し、喫食状況を把握のうえ、献立に反映させること。
 - 7 献立の作成にあたっては、冷凍食品やレトルト食品の多用を避け、手作り献立の充実を図ること。止むを得ず冷凍食品を使用した場合は、解凍した冷凍食品を再冷凍保存して使い回しをしないこと。
 - 8 寄宿舎への食材等の搬入にあたっては、甲が求めた場合、甲を立ち合わせて食材等を確認(主に冷凍食品やレトルト食品)させること。
 - 9 原則として、献立は主食、主菜、副菜、汁等で構成し、品数は次のとおりとすること。
 - 朝食・・・主食、主菜1品以上、副菜1品以上、汁物1品
 - 昼食・・・主食、主菜1品以上、副菜2品以上、汁物1品
 - 夕食・・・主食、主菜1品以上、副菜2品以上、汁物1品
 - 10 同じ献立を繰り返すことがないように配慮すること。特に、昼食と夕食の献立は、一給食実施月にあっては同じ献立を繰り返さないこととし、昼食の主菜が夕食の主菜として、夕食の主菜が昼食の主菜として提供されることがないようにすること。
 - 11 主菜(特に、魚類、肉(牛肉・豚肉・鶏肉など)類、豆腐類等)は、同じ種類の食品を続けることなく、バランスよく組み合わせ、献立表を作成すること。
 - 12 和・洋・中華等を取り入れたバラエティ豊かな献立、また四季別で季節感のある献立にすること。
 - 13 カツ丼やカレーライス等のように、丼や平皿に盛る料理の場合は、あらかじめ丼や皿に盛った米飯の上に具やルーを載せた状態で提供されるのが通常であるが、寮生等が好みに応じて米飯の量の調節ができる工夫をして提供すること。
 - 14 原則、主食は、米飯もしくはパンとすること。
 - 15 米飯、パンにあっては、毎食おかわりが出来ること。

1 6 朝食について

- (1) 体温上昇を促し、午前中の活動に必要なカロリーを考慮するとともに、消化しやすい献立とすること。
- (2) 主食が米飯の場合は、主菜、副菜、汁物を必ず提供すること。
- (3) 主食がパンの場合は、主菜・副菜・汁物以外に牛乳等（乳飲料・ジュース類を含む）を必ず提供すること。
- (4) 牛乳等は、瓶または紙パック詰めのもを提供することとし、牛乳にあっては成分の調整・無調整を問わないこととする。

1 7 昼食について

- (1) 午後の活動に必要なカロリーを考慮するとともに、午後からの教育訓練に配慮し、消化が良く、割と短時間で食せる献立とすること。
- (2) 主食は、原則、米飯とすること。

1 8 夕食について

- (1) 一日で最も質・量ともに充実した献立とすること。
- (2) 主食は、原則、米飯とすること。

1 9 米飯にあっては、全国でチェーン展開する「ファミリーレストラン」や「持ち帰り弁当店」等の米飯の風味に限りなく近づけること。

2 0 特異な例について

麺類を主菜として提供する場合、汁麺の時は、麺類を主菜と汁物と数えて、汁物はつけなくてよい。

(業務の確認)

第13 乙は、甲が指示したときは、給食を提供する前に甲の検食を受け、その評価に対しては、適切に対応すること。

なお、乙は第12第3項の給食献立表(様式2)を作成し、甲に提出する。甲は検食結果(評価)として、検食簿により乙に通知するものとする。

2 乙は、給食を提供したときは、実施した業務内容を給食業務日誌(様式4)に毎日記載し、1ヶ月分を翌月の10日までに甲に提出し、確認を受けなければならない。

3 調達業務のうち、各食毎に指定した単価で適正に食材料の調達に当たっているかを確認できるよう、乙は食材料の調達に要した納品書等を常に整理し、随時、甲の確認を受けることとする。

(施設の改造等)

第14 乙は、厨房等の施設、設備等を改造するときは甲の承認を受けなければならない。また、契約期間が満了したとき又は契約を解除したときは原形に復するものとする。

(火災等の防止)

第15 乙は、調理業務従事者の中から火気取扱責任者を選任し、火災等の予防に万全を期さなければならない。

(その他)

第16 乙は、献立、分量、味付け、その他甲及び寮生等からの要望を積極的に吸収し、より高品質の給食の提供に努めなければならない。

2 寮生等の要望、喫食状況、教育訓練の実施状況又は気象の変化等により、本仕様書に定める事項の変更が望ましいと認められる場合は、甲乙協議により、変更することができる。

3 乙は、校長又はその代行者が「厨房等の施設、設備及び物品の衛生管理状況」を調査する際は、業務責任者を同席させること。

また、調査結果に基づき、甲が改善を指示する場合は、改善指示書(様式5)により

通知する。乙は、その指示に従い、速やかに改善計画書(様式6)を提出し、その改善を図ること。