

**浜田高等学校寄宿舎調理業務委託  
仕様書**

**1. 委託業務の年間実施日数**

年間331日(予定)【年間総給食日数】※日曜は夕食のみ

**2. 食事提供場所**

受託者は、浜田高等学校寄宿舎厨房等で調理した料理を次の場所に納入すること。

【朝食・夕食】 浜田高等学校寄宿舎食堂 浜田市黒川町3749

【昼食(弁当)】 浜田高等学校特別教室棟1階食堂に配達 浜田市黒川町3749  
(休日は寄宿舎食堂)

**3. 委託業務の内容**

- (1) 栄養士による食事の献立の作成及び事前提示に関すること
- (2) 食材料の仕入れ、調理、配膳、配達、片づけに関すること
- (3) 厨房施設、調理器具及び食器等の管理に関すること
- (4) 残飯、残菜及び厨芥等の処理及びゴミ置き場の管理に関すること
- (5) 檢食、保存食の管理に関すること
- (6) 厨房、食堂、調理員休養室の衛生管理に関すること

**4. 遵守事項**

受託者は業務の実施にあたり、次の事項を遵守するものとする。

- (1) 委託者が行う指示に誠意をもって対応すること。
- (2) 衛生管理に努めること
- (3) 新鮮で安全、良質な食材の調達に努めること。
- (4) 高校生に適した献立となるよう努めること。また、食物アレルギー等にも配慮すること。
- (5) 料理の味が損なわれないよう、適温での提供に努め、そのための手段を講じること。
- (6) 食事時間までに遅滞なく食事が提供できるよう、配達体制を整えること。
- (7) 受託者は委託者の要請に応じ、委託者が開催する会議に出席し、委託者と連携した業務推進に努めること。

**5. 調理員の勤務及び配置**

- (1) 寄宿舎厨房において調理業務の運営、監督を行い、また学校側との連絡にあたる主任調理員及び副主任調理員を選定し、学校に届けること。
- (2) 寄宿舎厨房での調理に当たっては、主任調理員又は副主任調理員のいずれかが勤務すること。また、主任調理員又は副主任調理員は、寮生の欠食届けの受付、厨房設備・備品の点検等、調理業務の運営にあたるとともに、閉寮日の確認、食事時間の変更及び行事食等について舍監又は事務室との連絡に当たるものとする。
- (3) 朝食、夕食については、規定の食事時間に温かい食事を提供できるよう、勤務時間について学校側と協議の上、調理員を配置すること。

- (4) 人件費削減につながることを前提に、寄宿舎厨房での調理以外による食事提供とする提案も可とする。

## 6. 食事時間及び予定食数

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| 【朝食】 午前6時30分から午前8時20分まで | 70食程度 |
| 【昼食】 正午から午後12時30分まで     | 70食程度 |
| 【夕食】 午後6時30分から午後8時20分まで | 70食程度 |

※予定食数は浜田高等学校寄宿舎において提供される食事の最大想定数であり、実際の提供数は入舎状況により増減する。

※食事時間は学校の時程の変更に合わせて変更するものとする。

※朝食・昼食・夕食の食事材料費は、実際の提供数により委託料とは別に支払う。

## 7. この業務の実施にあたって必要となる諸経費の負担区分は次のとおりとする。

- (1) 業務に係る人件費及びその管理費(調理運搬のための車両リース料等含む)(委託者)
- (2) 調理材料等(原材料費)(委託者)
- (3) 厨房内の食器洗浄用洗剤・消毒薬等の消耗品の購入費用(受託者)
- (4) 食堂内の衛生管理に係る消毒薬等の消耗品の購入費用(受託者)
- (5) 厨房内の施設設備等の修理費用(委託者)
- (6) 厨房内の食器等の購入費用(委託者)
- (7) 電気・水道等の光熱水費(委託者)

※諸経費の負担区分で定めのないものについては、必要の都度協議して決める。

## 8. その他

食中毒等の事故により調理業務ができなくなったときは、速やかに他の業者等から食事を提供できるよう手配するものとする。