

浜田水産高等学校 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220日（予定）

（年間総給食日数（原則土日、閉寮日を除く））

2. 食事提供場所

受託者は、浜田水産高等学校寄宿舎厨房で調理し又は別の場所で調理した料理を次の場所に

納入り提供すること。納入のための配送が困難な場合には、配送可能な状態にまで梱包等を行うこととし、配送に係る経費については、委託料から差し引くこととする。

（1）【朝食・夕食】 浜田水産高等学校寄宿舎

浜田市田町1514

（2）【昼食（弁当）】 浜田水産高等学校

浜田市瀬戸ヶ島町25-3

3. 委託業務の内容

- (1) 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、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) 検食、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
- (7) 食堂内の卓上調味料の補充及び管理に関すること

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。
- (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にすること。
- (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) 調理場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を選定し、学校に届けること。
- (2) 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。

6. 食事時間及び予定食数

朝食 午前6時45分から午前7時30分まで 40食程度

昼食（弁当）午前11時頃までに学校に配達

※休日は望水寮へ配達 40食程度

夕食 午後6時30分から午後7時00分まで 40食程度

※なお、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。

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（受託者）
- (2) 調理材料等（原材料費）（受託者）
- (3) 寄宿舎食堂内の卓上調味料（受託者）
- (4) 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）
- (5) 厨房内の施設設備等の修理費用（委託者）
- (6) 厨房内の食器等を破損した場合の購入等費用（受託者）
- (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、必要な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、受託者において速やかに他の業者から食事を提供できるよう手配するものとする。