

岩手県立宮古高等技術専門校寄宿舍賄業務委託仕様書

委託業務は、この仕様書に定めるところにより実施するものとする。

委託業務の実施に当たり、受託者は関係法令等を遵守し、また、職業能力開発促進法（昭和44年7月18日法律第64号）に基づく円滑な職業訓練運営を担う目的を持って、誠実に履行しなければならない。

1 寄宿舍賄業務

賄業務とは、岩手県立宮古高等技術専門校寄宿舍（以下「寄宿舍」という。）の入寮生に対し食事を提供することであり、その業務は、調理、盛付、配膳、下げ膳、食器類の洗浄・消毒及び保管、食堂及び厨房・厨房内設備機器等の清掃、献立の作成、賄材料の調達、仕入れ、検収、整理整頓、厨房内火気等安全管理その他これらの業務に付帯する業務をいう。

2 賄業務見込量及び関連事項

令和7年度における年間の賄業務見込数量は、概ね次のとおりである。

- (1) 食事提供見込人数 入寮生 18人程度
 - (2) 食事提供見込数 539食（1人当たり）
 - (3) 食事提供予定日 別添「令和7年度年間食事提供予定表」のとおり
- なお、学校行事等の都合により変更する場合があること

3 調理・食事の場所及び食事提供時間

- (1) 調理は厨房で行い、入寮生の食事場所は寄宿舍食堂とする。
- (2) 食事提供の時間は、次のとおりとする。
 - ア 朝食 7:30 ～ 8:00
 - イ 昼食 12:10 ～ 12:40
 - ウ 夕食 18:00 ～ 18:30

4 調理の仕様

- (1) 受託者は、委託者の提供する厨房の施設設備・什器等、電気、ガス及び水道を使用して賄業務を行うものとする。

また、保健衛生費、現場経費は受託者負担とする。

なお、ここであげる現場経費とは、通信費、交通費、消耗品費（台所用洗剤、雑品類等）等とする。

(2) 賄いの献立は、入寮生の所要栄養基準を満たすような食品構成と食品原材料の選択に配慮し、衛生的で変化に富み、かつ季節感のある食事を提供するよう努めなければならない。

(3) 献立表は、栄養士が原則として1月単位に作成し、各月の献立表を前月の25日までに委託者に提出するものとする。

また、作成する献立表には、1食当たりのカロリー及び1日当たりの総カロリーも併せて記載するものとする。

(4) 賄材料の調達は、受託者において行い、調達した材料は適正に管理、保管すること。また、可能な限り岩手県産食材を使用すること。

5 賄材料費

賄材料費は、おおむね次に定めるとおりとする。

- (1) 朝食 320 円
- (2) 昼食 430 円
- (3) 夕食 490 円

6 賄材料費の徴収

(1) 受託者は、入寮生から年間分の賄材料費を年12回に分け直接徴収するものとする。

(2) 入寮生が年度途中で退舎したときは、納入済の金額と5の金額に退舎時までの食事数を乗じて得た金額をもって精算のうえ、残金が生じた場合は返金し、不足となった場合は徴収するものとする。

(3) 校行事日程の変更又は食堂設備の故障等により食事提供数に増減を生じた場合は、前号に準じて、賄材料費を返金又は徴収するものとする。

7 業務管理

(1) 受託者は、賄業務に伴う作業管理、施設設備の維持保全、衛生管理及び賄材料管理については、善良な管理者の注意を払って、その業務に当たらなければならない。

(2) 受託者は、次の全てを補償できる賠償責任保険に加入していること。

ア 食中毒事故による被害者への治療代、慰謝料及び休業補償の賠償責任に対応していること。

イ 厨房、食堂で発生した受託者の責による人身事故及び財物損壊事故等が発生した場合、被害者への賠償責任に対応していること。

8 業務従事者の勤務等

(1) 受託者は、寄宿舍賄業務及びこれに付帯する業務を遂行するために、寄宿舍賄業務に従事する者（以下「業務従事者」という）を寄宿舍に配置するものとする。

(2) 受注者は、賄業務を確実に履行できるよう業務従事者を適正に配置すること。

(3) 業務従事者は、寄宿舍において業務を行うときは、一定の被服を着用し、業務従事者であることを明確にしなければならない。

9 業務従事者の通知

(1) 受託者は、業務従事者の履歴、資格、免許、その他必要な事項を書面により委託者に届けなければならない。

(2) 業務従事者を変更した場合も同様とする。

10 業務従事者の管理

(1) 受託者は、業務従事者の身元保証、就業、健康管理等について、寄宿舍の運営に支障をきたさないようにしなければならない。

(2) 委託者は、業務従事者のうち、賄業務を実施させるのに不適当な者がいると認めるときは、理由を示して、受託者に必要な指示をすることができる。

11 火災等の防止

受託者は、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。

12 その他の注意事項

受託者は、次の事項に注意しなければならない。

(1) 火気の手扱いは十分に注意すること。

(2) 用水、給湯、電気及びガスの使用に当たっては、節約に努め効率的に使用すること。

- (3) 業務従事者の休憩室は、常に整理整頓し、部外者は入室させないこと。
- (4) 退舎の際は、厨房及び休憩室の戸締り、施錠を忘れないこと。
- (5) 厨房の施設設備、炊飯用具、食器等は洗剤等を用い、常に清潔にすること。
- (6) 食品の取扱いは、衛生面に細心の注意を払うこと。