令和７年度岩手県立産業技術短期大学校学生寮給食業務委託　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。

業務の実施にあたり、受託者は食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号)、その他関係法令等を遵守し、また、当校の円滑な教育運営を担う目的をもって誠実に履行しなければならない。

１　給食業務

給食業務とは、献立の作成、調理、盛り付け、食器類の洗浄、厨房等ホール内の清掃、整理その他これらの業務に附帯する業務をいう。

２　給食の提供を受ける者

給食の提供を受ける者は、岩手県立産業技術短期大学校学生寮に入寮している学生（以下 「寮生」という。）とする。

３　給食提供日

令和７年度の給食提供日は、令和７年４月８日(火)から令和８年３月 11 日(水)までとし、土曜日、日曜日、祝日、学生が登校しない日（休校日、学校行事に伴う代休日、夏期・冬期・春期休業等）は提供しないほか、学校行事当日の一部の給食は提供しないことがある。

〇令和７年度　給食提供日数（見込）　199 日

〇令和７年度　給食を提供しない日（予定）
夏期休業：令和７年７月 26 日(土) ～ 令和７年８月 18 日(月)
冬期休業：令和７年 12 月 26 日(金) ～ 令和８年１月６日(火)
春期休業：令和８年３月 13 日(金) ～ 令和８年３月 31 日(火)
休校日及び学校行事に伴う代休日：計６日

※１　学校行事当日の朝食、昼食、夕食の提供の有無については、別途指示するものとする。(計４日程度)
※２　契約年度以降の給食提供日については、当該年度の最後の給食提供日までに翌年度分を提示するものとする。

４　給食数量

(1)　寮生は、すべて摂食することを原則とする。ただし、やむを得ない場合に限り欠食することを認め、原則として４日前までに給食業務受託業者へ届け出るものとする。
(2)　給食予想数量は、おおむね次のとおりとする。なお、給食予想数量は、令和６年度の摂食率を参考に積算したものであり、この見込数を保証するものではない。
ア　R6 摂食率　78.1%（朝食 57.7%　昼食 93.3%　夕食 83.3%）
イ　年　間　13,521 食（R6 入寮者数 29 人×給食提供日数 199 日×３食×R6 摂食率 78.1%）
ウ　月平均　約 1,126 食（上記年間食数を 12 月で除したもの。月によって変動あり。）

５　調理、給食の場所及び給食時間

(1)　調理、給食の場所は、学生ホールとする。
(2)　給食時間は、次のとおりとする。
ア　朝食　７時 30 分 ～　８時 30 分
イ　昼食　12 時　　～ 13 時
ウ　夕食　17 時 45 分 ～ 19 時 15 分
ただし、寮生は、18 時 45 分までに学生ホールに入室しなければならないものとする。

６　給食材料費

１食当たりの給食材料費は、消費税及び地方消費税を除き、朝食 392 円、昼食 478 円、夕食 538 円とする。

７　光熱水費について

受託者は、委託者の提供する厨房施設設備及び用水、電気、ガスを使用して給食業務を行うものとする。

８　給食内容

(1)　給食の献立は、給食の提供を受ける者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に努めなければならない。

(2)　受託者は、毎月最終週の木曜日までに翌月の献立表を委託者に提出し承認を得るものとする。

(3)　献立表を変更する場合は、２日前までに委託者に提出し承認を得るものとする。

９　給食料金

(1)　受託者は、前記６の給食材料費について、翌月５日までに請求書を寮生又は保護者に送付するものとする。

(2)　寮生又は保護者は、請求された料金を、請求された月の 15 日までに受託者に支払うものとする。

10　業務従事者の配置

(1)　受託者は、給食業務及びこれに附帯する業務を遂行するため、栄養士の資格を有する者を、現場に常勤または非常勤として従事させるものとする。

なお、非常勤の場合は、委託者からの連絡等に速やかに対応できる体制の確保に努めるものとする。

また、調理師その他給食業務に従事する者（以下「業務従事者」という。）を配置し、給食業務に従事させるものとする。

これらの現場に配置した者の中から現場責任者を置くものとする。

(2)　業務従事者は、業務に従事するときは、一定の衣服を着用し、業務従事者であることを明瞭にしなければならない。

11　業務従事者の通知

(1)　受託者は、委託業務の着手前に、業務に従事させる者の委託業務従事者名簿（様式１号）及び業務従事者の履歴、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)　業務従事者を交代した場合も同様とする。

12　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は、産業技術短期大学校の運営に支障を来さないようにしなければならない。

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

(3)　受託者は、業務従事者の健康診断を年１回及び検便を月１回実施し、その結果を速やかに委託者に報告しなければならない。

13　設備、什器等の貸与

委託者は、給食業務の委託にあたり必要と認められる別紙の設備、什器等を無償で受託者に貸与し、使用させるものとする。

14　業務管理

(1)　受託者は、施設、設備の維持保全、給食業務のための作業管理、衛生管理及び原材料管理等については、善良な管理者の注意を払ってその業務にあたらなければならない。

(2)　受託者は、給食業務により生じた食中毒等の疾病については、その責を負わなければならない。

15　給食業務日誌

受託者は、給食業務日誌（様式２号）を作成し、翌日委託者に提出しなければならない。

16　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、火災等の防止に万全を期さなければならない。

17　その他

(1)　寮生以外の通学生等校利用者（以降「校利用者」）の要望等をふまえ、受託者に当該校利用者を対象として昼食提供する意向がある場合、寮生への給食提供に支障がない範囲でそれを妨げない。

　ただし、この場合に要する分の光熱水費は受託者の負担とする。その負担割合については、寮生を含む全提供食数に占める校利用者への提供食数の割合を基本として、双方協議のうえ決定する。

　なお、この場合の給食材料費は、前記６の限りではない。

(2)　やむをえない事情等により、本仕様書に基づいて委託業務を行うことが困難な場合は、その都度、委託者及び受託者において協議するものとする。

様式１号

令和　　年　　月　　日

岩手県立産業技術短期大学校長　様

受託者　住　所

氏　名

委 託 業 務 従 事 者 名 簿

１　従事期間　　令和　　年　　月　　日から令和　　年　　月　　日まで				
２　従　事　者				
番号	氏　　名	性別	年齢	住　　所

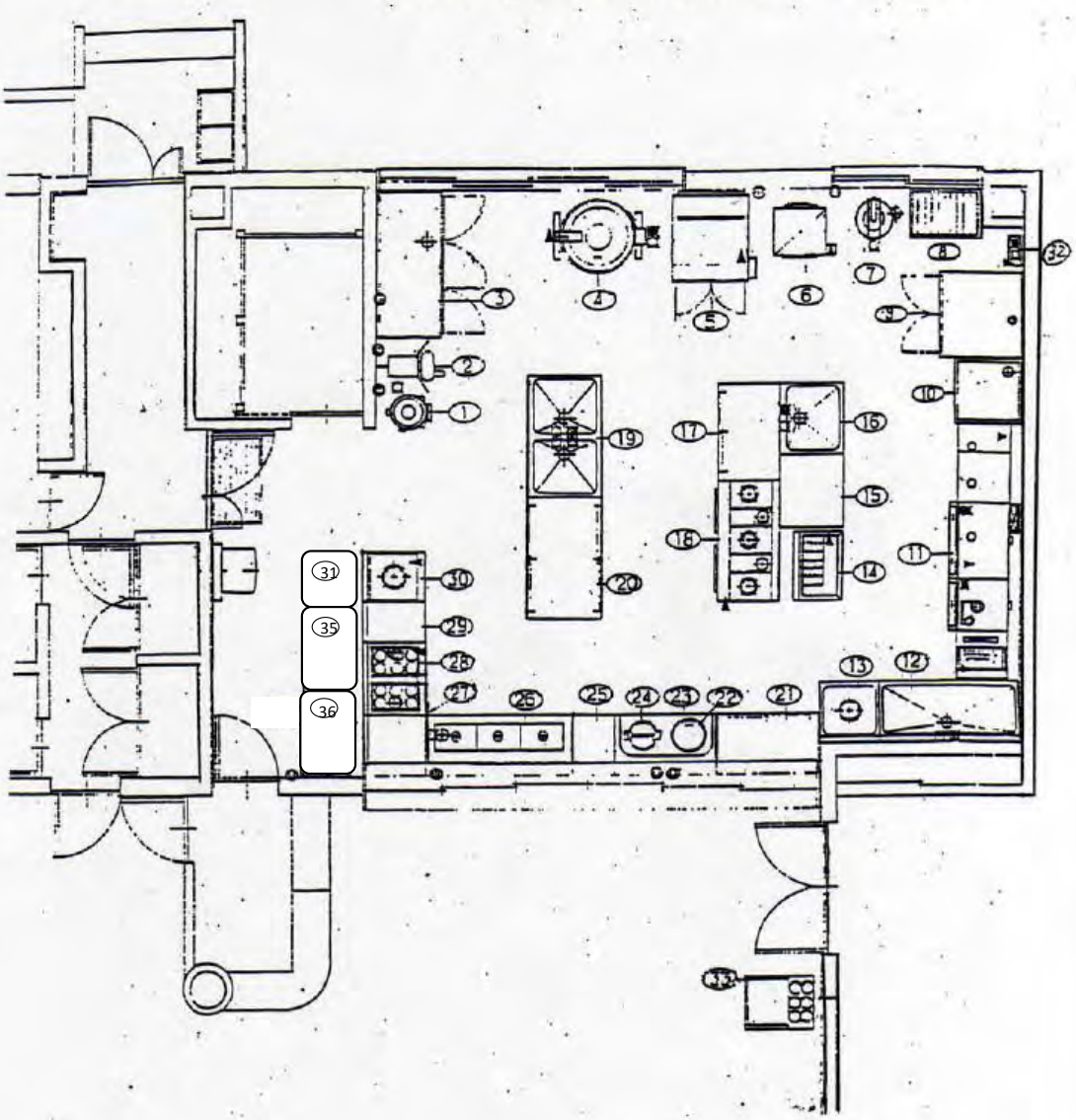
様式２号

給　食　業　務　日　誌

（　　）月

月 日	曜 日	食事提供人数				記録者印	備考
		朝 食	昼　食	夕 食	合 計		

厨房機器配置図



厨房設備機器配置図　1/50

別紙

厨房機器・用品リスト表

No.	品番	型式	規格寸法			台数	配管持続口径			ガス		電気			ﾌｰﾄﾞ	備考
			W	D	H		給水	給湯	排水	口径	消費量	単相100W	単相200W	三相200W		
厨房機器																
1	球根皮剥機	KP-41	464	654	770	1	15					0.4				
2	野菜切機	KVC-8	360	830	510	1						0.2				卸ﾌﾟﾚｰﾄ付、足付
3	冷凍冷蔵庫	HRF-180LZF3	1800	800	1880	1			40					0.84		F.1058L R494L
4	ガス回転釜	KGS-20	1305	850	770	1	15	15		20	30,000				○	110L
5	コンベクションオーブン	GT-10W	900	790	1800	1				20	25,000	0.65			○	
6	炊飯器	KLGS-150	740	700	1415	1				20	24,600	0.04			○	21kg炊
7	洗米器	RS-50A	515	560	1280	1	20		50							
8	パンラック	KP-96	900	800	1800	1										5段
9	食器消毒保管庫	KEW-1001C	1050	1000	1880	1								5.4		カゴ20ケ付
10	水切台	DK-88	800	800	800	1			40							
11	食器洗浄機	JWE-450WUA3-5	600	650	1350	1									○	24.4.1以降導入
12	浸漬槽	KS175B	1750	750	800	1	15	15	50							槽深310
13	ダストテーブル	HS-77B-KS75	750	750	800	1										
14	フライヤー	F-81-D	840	800	1065	1				15	18,600				○	
15	作業台	KT-975	900	750	800	1										下部スノコ付
16	一槽シンク	OKIS-97	900	750	800	1	15	15	50							
17	作業台	HTC-127 OTC-1275	1200	750	800	1										下部戸棚
18	ガスレンジ	KXY-1575T	1500	750	800	1				25	61,000				○	
19	二槽シンク	OK2S-159	1500	900	800	1	15*2	15*2	50*2							
20	調理台	HTC-159W OTC-159	1500	900	800	1										下部戸棚
21	作業台	OTC-1275	1200	750	800	1										下部戸棚
22	ライス・スープ台	KT-1275	1200	750	800	1										
23	スープ用保温びつ	L-18	415	415	355	1						0.35				18L
24	ライス保温ジャー	THA-C80	480	380	320	1						0.077				8L
25	脇台	HT-57 KT-675	600	750	800	1										
26	ウォーマーテーブル	KST-1871E	1800	750	800	1	15		25					4.5		ポット3ケ
27	脇台	KT-675	750	850	800	1										
28	ゆでめん機	KSK-212	900	850	800	1	15		25*2	25	30,000				○	
29	脇台	KT-575	500	850	800	1										
30	ローレンジ	SGT-67N	600	850	450	1				20	12,000				○	
31	包丁まな板殺菌庫	JSO-600	800	650	1350	1						0.015				包丁7、まな板8
32	給湯器	RUXC-U320IF	470	180	815	1	20	20		25	59,400	0.105			100	
33	トレイディスペンサー	KL4245W	880	820	900	1										280枚
34	電子ジャー	JAH-540A5.4ﾘｯﾄﾙ	435	358	315	2										
35	冷凍庫	URN-34FMI	900	650	1950	1										
36	冷凍庫	HF-75ZT	750	650	1890	1										

No.	品　　番	型　　式	規格寸法			台数	配管持続口径			ガス		電気			ﾌｰﾄﾞ	備　　考
			W	D	H		給水	給湯	排水	口径	消費量	単相100W	単相200W	三相200W		
厨房用品																
1	寸胴鍋		アルミ42cm			1										
2	寸胴鍋		アルミ36cm			2										
3	半寸胴鍋		アルミ42cm			2										
4	半寸胴鍋		アルミ36cm			1										
5	うらごし		ステンレス荒目30cm			1										
6	うらごし		馬毛細目			1										
7	つまカッター		プラスチックつま一番			1										
8	ライスタンク		コメラックスRC77L 77kg			1										
9	スプーンボックス		蓋付きﾘｯﾄﾙ			2										
10	外輪鍋		アルミ36cm			2										
11	円付鍋		アルミ42cm			1										
12	円付鍋		アルミ36cm			2										
13	円付鍋		アルミ33cm			1										
14	雪平鍋		アルミ30cm			2										
15	雪平鍋		アルミ24cm			2										
16	雪平鍋		アルミ18cm			2										
17	片手深鍋		アルミ27cm			2										
18	片手浅鍋		アルミ27cm			2										
19	中華鍋		KO鉄36cm			2										
20	北京鍋		鉄プレス36cm			2										
21	キッチンポット		18－8　24cm			2										
22	キッチンポット		18－8　22cm			2										
23	キッチンポット		18－8　20cm			3										
24	キッチンポット		18－8　18cm			3										
25	キッチンポット		18－8　16cm			3										
26	浅型角バット		18－8　3枚取			2										
27	浅型角バット		18－8　6枚取			2										
28	浅型角バット		18－8　8枚取			1										
29	浅型角バット		18－8　10枚取			2										
30	浅型角バット		18－8　12枚取			1										
31	ケーキバット		18－0　14インチ			2										
32	ケーキバット		18－0　12インチ			1										
33	ケーキバット		18－0　11インチ			1										
34	ケーキバット		18－0　10インチ			2										
35	ケーキバット		18－0　8インチ			1										
36	ボール		18－8　42cm			2										
37	ボール		18－8　36cm			2										
38	ボール		18－8　30cm			2										
39	ボール		18－8　24cm			2										
40	ボール		18－8　21cm			2										
41	ボール		18－8　18cm			3										
42	ボール		18－8　15cm			3										

No.	品　　番	型　　式	規格寸法			台数	配管持続口径			ガス		電気			ﾌｰﾄﾞ	備　　考
			W	D	H		給水	給湯	排水	口径	消費量	単相100W	単相200W	三相200W		
43	フライパン		鉄　40cm			1										
44	フライパン		鉄　30cm			1										
45	フライパン		鉄　28cm			1										
46	フライパン		鉄　24cm			2										
47	フライパン		鉄　20cm			2										
48	ヤクミ入れ	16型	18－8ﾌﾟﾚｽ角6個入れ			2										
49	ヤクミ入れ	16型	18－8ﾌﾟﾚｽ角14個入れ			1										
50	スープこし		ステンレス普通目24cm			1										
51	タッパー		S-34　365*270*117			2										
52	タッパー		S-32　271*200*90			2										
53	タッパー		S-30　232*167*90			3										
54	タッパー		S-25　196*133*80			3										
55	タッパー		S-22　167*117*58			5										
56	タッパー		S-11　117*84*44			5										
57	天ぷら鍋		鉄厚鍋　36cm			1										
58	スープレードル		18－8　36cc			2										
59	スープレードル		18－8　90cc			2										
60	スープレードル		18－8　180cc			2										
61	スープレードル		18－8　360cc			1										
62	横ロレードル		18－8　90cc			3										
63	ターナー		18－0　ステンレス特大			2										
64	ターナー		18－0　ステンレス中			2										
65	ホイッペ		＃10　40cm			1										
66	ホイッペ		＃10　30cm			2										
67	ホイッペ		＃10　25cm			1										
68	ホイッペ		＃10　21cm			2										
69	ザル		PCイケダDX #470　φ470			2										
70	ザル		PCイケダDX　0号　φ360			2										
71	ザル		PCイケダDX　2号　Φ300			3										
72	ザル		PCイケダDX　4号　φ230			3										
73	ザル		PCイケダDX　6号　Φ160			3										
74	調味缶A.Sセット					1										
75	まな板		PC　600*300*20			2										
76	まな板		PC　440*250*20			2										
77	まな板		PC　370*210*20			2										
78	まな板立て		PC　5本立て			1										
79	菜箸		竹　36cm			10										
80	菜箸		竹　39cm			10										
81	盛箸		白木柄　30cm			3										
82	揚箸		ローズ柄			3										