

テクノアカデミー会津学生寮給食業務委託仕様書

1 委託の目的

発注者が管理する学生寮に寄宿する学生、その他校長が必要と認める者(以下「寮生」という。)の、日常生活におけるバランスのとれた栄養摂取を目的として、受注者に給食業務を委託する。

2 委託業務の内容

受注者は、発注者が別途指示する日に、指定場所(以下「厨房」という。)において、寮生の給食に関してする次の業務(以下「給食業務」という。)を行うこと。

- (1) 成長期の寮生(対象年齢 18 才～20 才)の心身の発達に適した食事を提供することとし、食事摂取基準に基づく適正な栄養管理を行うこと。
- (2) 食材素材は地産地消の観点から、可能な限り地元産の食材等を使用し、安全性が信頼できる食事を提供すること。
- (3) 季節感のある食事を提供し、適宜、季節感が感じられる「行事食等」を組み入れるよう努力すること。
- (4) 定期的に寮生の希望を聞き、発注者と調整し対応すること。
- (5) 寮生の食生活指導に関すること。
- (6) 寮生に対し、食事時の礼儀や後かたづけなどに関して具体的な指導を行うこと。
- (7) 寮生の食物アレルギーへの対応、また、寮生が病気の際、その病状に合った食事を対応すること。
- (8) 三食の食事提供の他に、日常生活での声掛け等、寮生とコミュニケーションをはかること。
- (9) 献立表には、「塩分」「蛋白質」「炭水化物」「脂質」等及びカロリー摂取量を表示すること。
- (10) 食事の内容は、食材費を有効に活用し、企画提案メニューに沿って適切なものとする。
- (11) 給食に供する主食及び副食の調理(盛りつけ含む)並びに配膳、下膳に関すること。
- (12) 給食材料等の購入、検収及び保管に関すること。
- (13) 厨房及び食堂の清掃、整理整頓、消毒、衛生管理の徹底に関すること。

3 業務報告

受注者は、その日の委託業務終了の都度、別に定める給食業務日誌に所要の事項を記載し、発注者に提出すること。

4 業務従事者の確保

- (1) 受注者は、給食業務の円滑な運営を確保するため、調理業務従事者を定め、また関係法令に基づき適正な人員配置を行い、業務遂行に万全を期すこと。
- (2) 受注者は、業務従事者を定めようとするときは、あらかじめ発注者の承認を得なければならない。
また、業務従事者を変更する場合も同様とする。
- (3) 調理業務従事者は、年間を通じ継続して勤務できる者とする。
- (4) 栄養士または調理師は、関係法令に基づいた資格取得者を従事させること。
- (5) 調理業務従事者の便検査は必須事項とし、その他健康診断等を必要に応じて受検させること。
- (6) 受注者は、定期的に巡回し、調理従事者の指導にあたり円滑な業務遂行に努めること。

5 食事の安全管理及び質の確保

食事の提供にあたっては、食品衛生法その他関係法令を遵守し、適切な安全管理を行うものとする。

6 給食委員会の開催

(1)受注者は、契約期間中、年3回(5月、9月、1月を予定)程度、寮生に食事に関するアンケートを実施し、集計結果を発注者に提出すること。

上記の実施時期以外において発注者が必要と認めた場合は、随時開催すること。

(2)発注者は、提供された食事に関するアンケートを基に給食委員会を開催してその内容を検討し、改善等の必要が生じた場合には、受注者にその旨文書で通知または口頭で申し入れを行い、受注者は速やかに申し入れの内容に関して対策を講じること。

(3)受注者は、給食委員会に調理業務従事者の他に、献立作成担当栄養士または賄材料購入担当職員を必ず参加させること。

7 給食数(令和6年度予定数)

朝食 20 食程度	昼食 35 食程度	夕食 20 食程度
参考 寮生定員	25 名(令和6年度入寮予定者 20 名)	
職員数	約 30 名	
学生定員	140 名	

8 給食提供時間

朝食 7:30～8:00 昼食 12:00～13:15 夕食 17:30～18:30

※夕食については、発注者が事前連絡することにより最大1時間程度まで延長できるものとする。

9 給食日

別紙「令和6年度 テクノアカデミー会津学生寮給食業務委託年間予定表」のとおりとする。

ただし、発注者及び受注者協議の上、日の振替や変更を行うことができるものとする。

10 献立

(1)朝食、夕食 メニューを1種類とする。

(2)昼食 メニューは2種類とし、どちらか選択できるものとする。

(3)メニュー表 前週金曜日午前中までに1週間分を作成して、発注者に提出すること。

※メニュー表は、任意様式とし2(9)の内容を記載すること。

11 食事代金(税込みの額とする。)

朝食 370 円 昼食 370 円 夕食 500 円

12 経費負担

給食業務に要する次の費用は発注者が負担するものとし、その他は受注者の負担とする。

ア 食堂施設及び厨房設備の維持、補修等に要する費用

イ 什器、備品の補修等に要する費用

ウ 業務に要する電気、ガス、水道代等の光熱水費

エ 業務に要する洗剤、清掃用具、布巾の消耗品等

オ 業務に要する電話料

カ その他、協議等により発注者が必要と認めた物品に関する費用

13 貸与物件

主な厨房機器設備及び給食用備品

主な厨房機器

業務用冷凍冷蔵庫	ホシザキ	HRF-120CA-ML-FA
冷凍冷蔵庫	アクア	AQR36N(令和5年9月機器更新)
食器消毒保管庫	ホシザキ	HSB-10SA3-1
まな板等殺菌保管庫	インダ厨機	DS113(令和6年1月機器更新)
業務用電子レンジ	National	NE-710G
業務用炊飯ジャー	象印	NS-QC36
炊飯ジャー	象印	NP-VZ18
業務用電子ジャー	タイガー	JHA-540A

その他厨房内設置の給食用什器及び備品

14 その他

(1) 寮生の食事代金の支払い方法

ア 寮生の食事代金については、学生寮後援会会長が支払うものとする。

イ 受注者は、給食業務日誌に基づき、実際に寮生に提供した食数に応じて請求すること。

(2) 寮での食事以外の食事の提供

ア 寮生の校外行事等の際、弁当を提供すること。

イ 入学式、卒業式の日における寮生の家族へ食事を提供すること。

ウ 寮において行事を行う際、通常の食事に代えて、発注者の指定するメニュー（焼き肉材料、すし、鍋物、オードブル、ケーキ等）を提供すること。

エ 球技大会等で学生全員分（寮生含む）の弁当提供及び学校行事等により別に食事提供を依頼する場合には対応すること。

オ 上記ア～エの場合、提供方法、数量及び食事代金は、発注者と受注者で協議して決定する。

(3) 本校の通学生等が利用する場合

ア 昼食代は、税込み 370 円（1日 10～25 食程度）とすること。

イ その他、食事を希望する者がいる場合は、その都度対応すること。

ウ 通学生等の昼食代の現金取り扱いは、受注者が行うこと。

(4) 通学生が、補習授業等により夕食が必要となった場合、またはアパートに住む学生が年間を通じて朝食・昼食・夕食を希望する場合は、発注者と受注者が協議して、食事提供の可否及び提供方法を決定する。

(5) その他、本校の職員等、昼食を希望するものがある場合、14(3)と同等の金額により対応すること。

15 施設平面図

