

別紙 1

唐津地区高等学校等寄宿舎食堂運營業務委託仕様書

本委託業務は、スポーツや学業に励もうとする生徒たちが充実した高校生活を送ることができるよう、栄養面に配慮した食事を安定的に提供し、生活面をサポートすることを目的として実施する。

なお、業務の実施に当たっては、この仕様書に定めるほか、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）その他の関係法令を遵守し、誠実に履行しなければならない。

1 委託業務名

唐津地区高等学校等寄宿舎食堂運營業務

2 履行期間

契約締結の日から令和 9 年 3 月 31 日まで

3 履行場所

唐津地区高等学校等寄宿舎（唐津市内）

※履行場所の構造や設備等については、別紙「唐津地区高等学校等寄宿舎食堂図面」を参照

4 業務の内容

唐津地区高等学校等寄宿舎における舎生（以下「利用者」という。）に対する 1 日 2 食の舎食調理、盛付け、食器具の洗浄、消毒保管、厨房・設備等の清掃、献立の作成、材料の発注、仕入、検収その他舎食に必要な業務

※ 唐津地区高等学校等寄宿舎の設置目的等（別紙 3 「佐賀県唐津地区高等学校等寄宿舎設置条例」を参照）を踏まえ、上記業務を実施すること。

5 食数等（概算）

(1) 舎生 約 10 人

(2) 日数及び食数 別紙「令和 8 年度食数見込表」のとおり

6 従事者の配置及び管理

(1) 受託者は、業務を実施するために必要な栄養士及び調理員等（以下「従事者」という。）を、常に舎食に支障が生じない人員数を配置しなければならない。また、寄

- 宿舎であるという認識を持って生徒に接することができる従事者を配置すること。
- (2) 受託者は、前号に掲げる従事者を定め、又は、変更したときは速やかに「委託業務従事者名簿（様式任意）」を提出しなければならない。
 - (3) 従事者は、一定の被服を着用し従事者であることを明確にしなければならない。
 - (4) 受託者は、従事者の身元保証等に関し、一切の責任を負わなければならない。

7 衛生管理

- (1) 受託者は、使用する施設及び設備その他の器具類を善良なる管理者の注意義務をもって扱うほか、食品原材料等の取扱い及び管理は、法令等を遵守し細心の注意をもって行わなければならない。
- (2) 調理に伴うごみや残菜等は、適切に区分・処理し、所定の場所に置かなければならない。
- (3) 保健所による指導その他必要な研修等を受講・実施するなど、あらゆる機会を通じて従事者に係る衛生管理に努めなければならない。
- (4) 食中毒等業務の履行によって第三者に損害を及ぼしたときは、受託者がその損害を賠償しなければならない。ただし、委託者の責に帰すべき事由により生じたものは除く。
- (5) 調理業務従事者の衛生
 - ① 受託者は、従事者に対し、衛生に関する教育を行い、衛生管理の徹底を図るとともに、委託者にその記録等を報告する。
 - ② 健康診断
年1回以上実施すること
 - ③ 検便
赤痢菌、サルモネラ菌及び腸管出血性大腸菌血清型O157・O26・O111、その他必要な細菌等について年16回以上実施すること。また、可能な限り、10～3月はノロウイルス検査を月1回程度実施すること。
 - ④ 受託者は、従事者又はその同居者、家族等が次の疾病に罹患した時（疑いのある時を含む）は、調理作業に従事させてはならない。
 - ・ 食中毒原因菌による感染症
 - ・ ノロウイルスによる感染症
 - ・ 検便による細菌保菌者又は寄生虫卵保菌者
 - ・ 「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」における第1類から第5類、新型インフルエンザ等感染症、指定感染症、新感染症

- ⑤ 受託者は、前項④に掲げる事項が発生した時は、直ちに委託者にその旨を報告し、速やかに適切な治療に従事者等へ受けさせることとする。
 - ⑥ 受託者は、前項④及び⑤において業務内容に支障を及ぼすおそれがあるときは、人員配置等適切に対応することとする。
 - ⑦ 従事者は、調理室入室前に、「大量調理施設管理マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号）『従事者等の衛生管理点検表』」の項目をチェックし、記録しなければならない。
 - ⑧ 従事者は、調理室において清潔な調理室専用の白衣、帽子、靴、マスク等を着用しなければならない。
- (6) 前号に掲げる検診を実施したときは速やかに「健康診断結果報告書（様式任意）」により報告しなければならない。

8 献立

- (1) 受託者は、概ね1ヶ月当たりの献立表（予定）をあらかじめ作成するものとする。
- (2) 献立は、利用者の年齢等に応じた厚生労働省が定める所要栄養基準を満たし、文部科学省が定める学校給食の標準食品構成表を参考に栄養バランスのとれた内容とし、食品原材料の選択には、旬の食材や物価、生徒のアレルギー等に十分配慮すること。

9 施設設備の使用料及び光熱水費の負担

- (1) 厨房、休憩場所及び付帯設備の使用料並びに水道及び電気等に係る光熱水費は無償とする。なお、水道及び電気等の節約に努めること。
- (2) 従事者の休憩場所やトイレを無償で提供する。

※設置場所については、別紙「唐津地区高等学校等寄宿舎食堂図面」を参照

10 食数及び食事時間帯の連絡

食数及び食事時間帯（変更を含む。）の連絡は、あらかじめ受託者から指定された期日までに行うものとする。

11 業務上必要とする物品の購入費用その他の費用の負担区分

本業務に係る委託者と受託者の費用負担の区分は、次表のとおりとする。

| 負担区分 | 項目 | | | | | | |
|--------|--|----|-------|------|---|--------|----------------------|
| 委託者 | <ul style="list-style-type: none"> 施設設備、厨房機器の購入及び補修・維持管理費用 食器類の購入及び補充費用 調理器具及び機械、容器類の購入及び補充費用 休憩室・倉庫等備品（机、椅子、書庫、ロッカー等）費用 光熱水費及び空調使用費用 専門業者清掃（ダクト等）費用 | | | | | | |
| 受託者 | <ul style="list-style-type: none"> 配属人件費、福利厚生費、被服費及びクリーニング代 検便、健康診断等従事者の衛生・健康管理に要する費用 事務上要する一切の費用（通信機器設置費、通信連絡費、事務用品類等） 害虫の駆除や処理、防虫対策等に係る費用 残飯や残菜、その他ごみの廃棄処分費用 調理過程で生じる缶、ビン、プラスチック容器等の廃棄処分費用 食堂運営で必要となる消耗品の購入及び補充費用 <p><主に該当する消耗品></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>種類</th> <th>消耗品の例</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>衛生用品</td> <td>洗剤、アルコールスプレー、マスク、手袋、トイレトペーパー、ペーパータオル、ゴミ袋、掃除用具（スポンジ、たわし等）等</td> </tr> <tr> <td>調理用消耗品</td> <td>ラップ、クッキングシート、アルミホイル等</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> 食品原材料（お茶葉、調味料等含む） 各種保険料（食中毒保険、損害賠償保険等） | 種類 | 消耗品の例 | 衛生用品 | 洗剤、アルコールスプレー、マスク、手袋、トイレトペーパー、ペーパータオル、ゴミ袋、掃除用具（スポンジ、たわし等）等 | 調理用消耗品 | ラップ、クッキングシート、アルミホイル等 |
| 種類 | 消耗品の例 | | | | | | |
| 衛生用品 | 洗剤、アルコールスプレー、マスク、手袋、トイレトペーパー、ペーパータオル、ゴミ袋、掃除用具（スポンジ、たわし等）等 | | | | | | |
| 調理用消耗品 | ラップ、クッキングシート、アルミホイル等 | | | | | | |

※ 負担区分に定めのないものはその都度協議して決定する。

12 施設・設備・器具等の破損

受託者は、施設、設備、器具等の破損や損耗がないか記録し、報告する。使用困難な場合は、速やかに学校に報告し、その指示に従う。なお、受託者の責任において破損した場合は、その損害を賠償する。

13 食品原材料

- (1) 受託者が負担する食品原材料（お茶葉、調味料等含む）の 1 食あたりの単価（税別）は、朝食 500 円、夕食 500 円を目安とし、食材の調達を行うこと。
- (2) 利用者は、委託者が支払う本業務の委託料とは別に、前項で定める 1 食あたりの単価を食費として、別途受託者に支払う。
- (3) 食材は産地明確なものを使用し、可能な限り国内産にすることに努めること。
- (4) 異物混入や不適格な食材を認めた場合は、状態を変えずに速やかに委託者に申し出ること。

14 食費の請求

食費の支払いは、毎月払い（月末締め翌月払い）とし、委託者が指定する者に請求すること。

15 増欠食について

- (1) 食事の増欠食は、1 週間前までの届け出分を対応すること。
- (2) 予定外の閉舎（天候不良等）時の食材・食品材料費の対応は、委託者の指示に従うこと。

16 舎食提供時間帯

- (1) 食事提供時間帯は通常①及び②のとおりとする。ただし、学校運営の事情によって時間帯を変更することがある。その場合はあらかじめ受託者から指定された期日までに連絡するものとする。
 - ① 朝食 午前 6 時 30 分から午前 7 時 30 分まで
 - ② 夕食 午後 6 時 00 分から午後 8 時 30 分まで
- (2) 舎食提供場所は原則として寄宿舎の食堂とする。
- (3) 食堂における配膳及び下膳は、原則として利用者が行うものとする。

17 夏期休業中等の長期休業時の業務

- (1) 食堂の清掃作業及び洗浄・消毒を行う。
- (2) 厨房機器の点検・整備及び清掃作業を行う。
- (3) 食器、お盆等の洗浄・漂白及び食器具、食器籠等の洗浄・消毒を行う。
- (4) 食器等の数量、状態を確認し、記録する。

18 防災の徹底

従事者は、常に火災等の発生予防に万全を期し、最終退室まで細心の注意をはらい、確実にその予防に努めなければならない。

19 業務上の作業点検及び報告

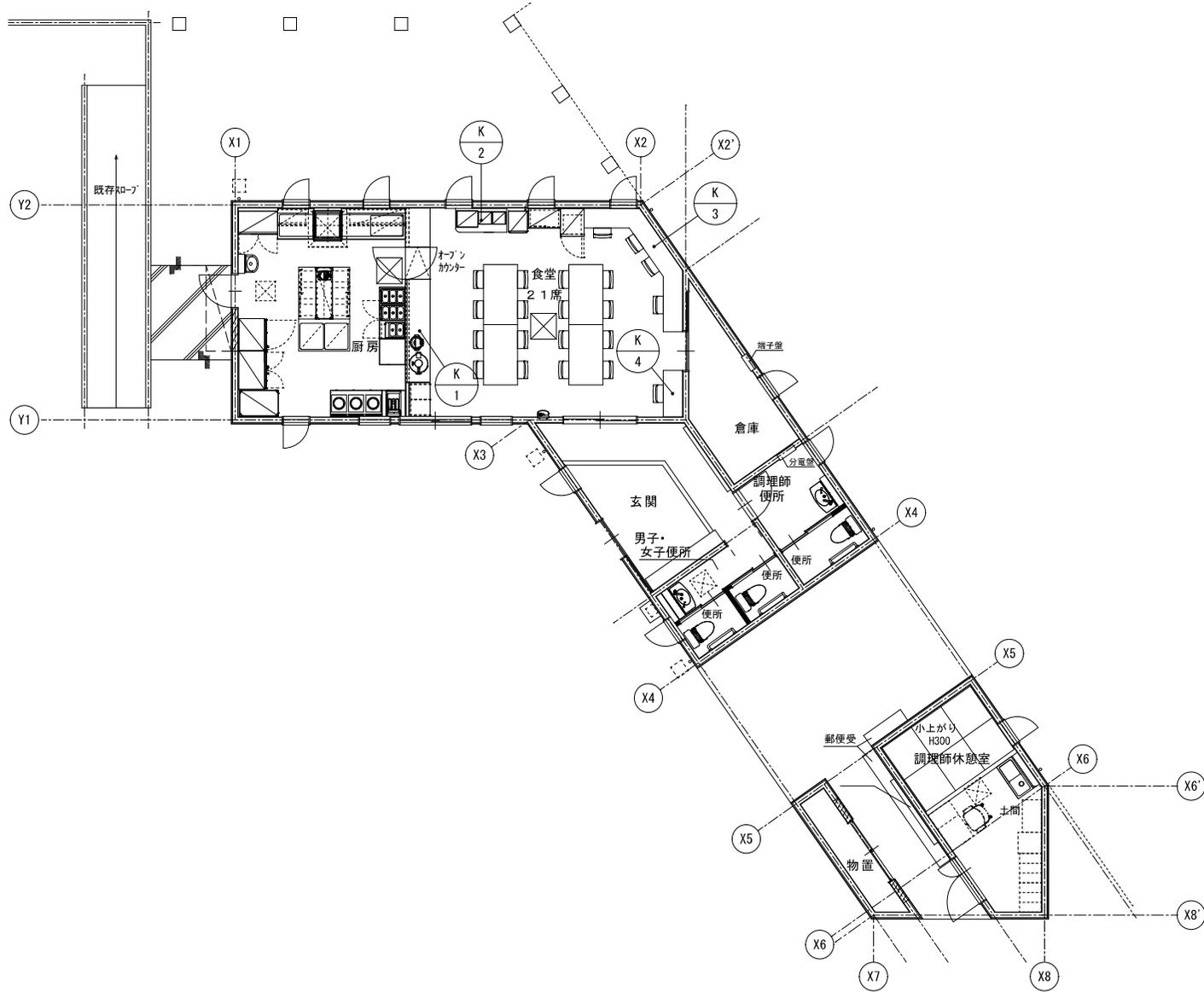
- (1) 業務上の作業点検は「衛生管理点検」及び「日常点検」を徹底し、日々の業務結果を「業務日誌（様式任意）」により報告すること。
- (2) 毎月の業務が完了したときは、「業務実績報告書（様式任意）」により報告すること。

20 委託料の支払い

- (1) 委託料は、月を単位として支払うものとする。
- (2) 委託料は、「寄宿舍食堂運営業務委託料請求書（様式任意）」により請求するものとする。

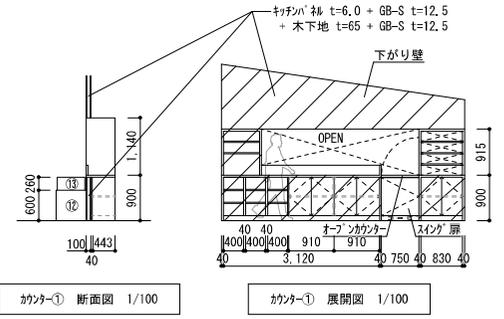
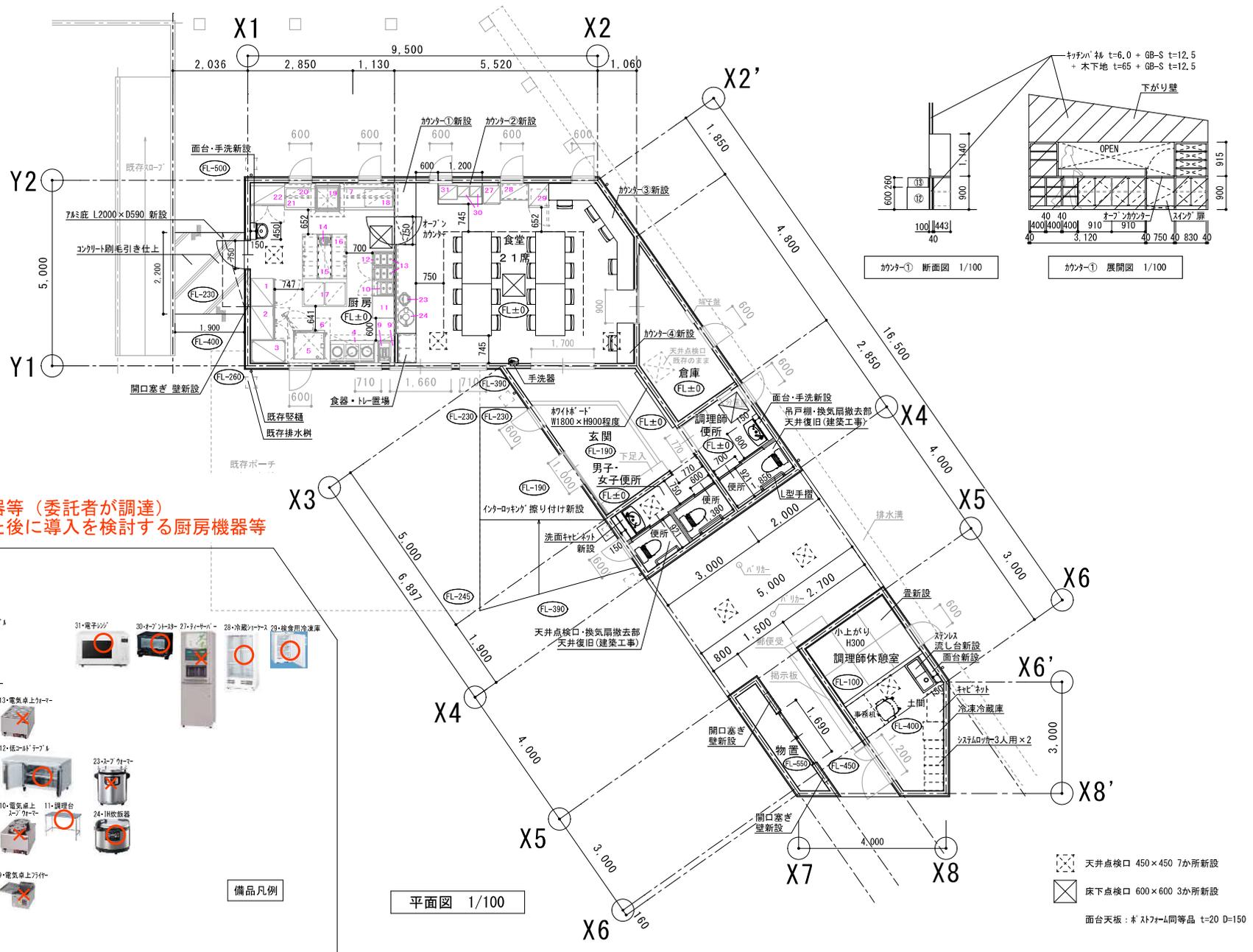
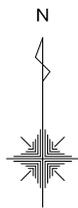
21 その他

- (1) 委託開始に伴い、業務開始までに発注をしなければならないものについては、委託者が発注するが、それ以外のものについては、業務委託契約を締結した後、受託者が発注すること。
- (2) 万一、寄宿舍内で調理業務が行えない事態が生じた場合は、自社の調理施設若しくは他業者からの調達等を講じ、食事が滞らないようにすること。
- (3) 業務委託期間満了に伴う事務引継については、委託者の指示に従わなければならない。
- (4) 本仕様書は業務の概要を示すものであり、この仕様書に定めのない事項については、その都度双方協議の上定めるものとする。

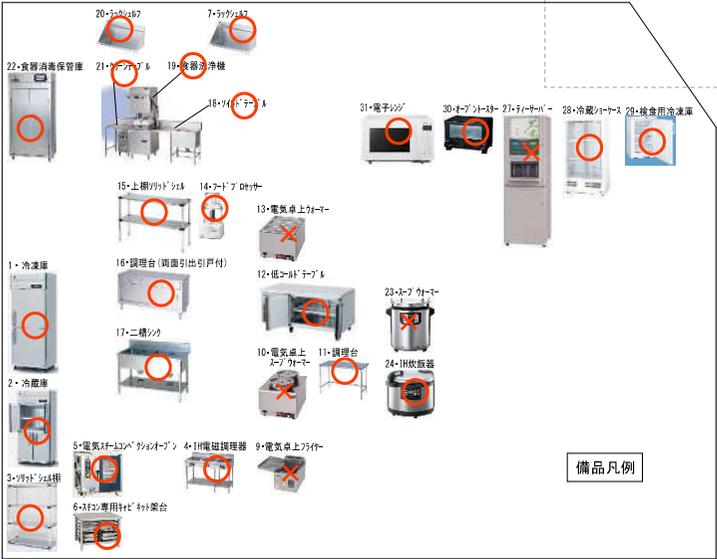


記事

Blank area for notes or additional information.



○…購入する厨房機器等 (委託者が調達)
 ×…入居者数が増えた後に導入を検討する厨房機器等



平面図 1/100

天井点検口 450×450 7か所新設
 床下点検口 600×600 3か所新設
 面台天板: ※ストアーL同等品 t=20 D=150

| | |
|------|--|
| 共通事項 | |
| | |
| | |

別紙

令和8年度(令和8年4月～令和9年3月) 食数見込表

| 月 | 稼働日数 | 食数 (舎生10名想定) | |
|-----|------|-----------------|-------|
| | | 朝 | 夜 |
| 4月 | 20 | 200 | 200 |
| 5月 | 18 | 180 | 180 |
| 6月 | 22 | 220 | 220 |
| 7月 | 22 | 220 | 220 |
| 8月 | 14 | 140 | 140 |
| 9月 | 19 | 190 | 190 |
| 10月 | 21 | 210 | 210 |
| 11月 | 19 | 190 | 190 |
| 12月 | 20 | 200 | 200 |
| 1月 | 19 | 190 | 190 |
| 2月 | 18 | 180 | 180 |
| 3月 | 22 | 220 | 220 |
| 計 | 234 | 2,340 | 2,340 |