

別紙

学生寮給食業務委託仕様書

本仕様書は、テクノアカデミー郡山学生寮給食業務委託に適用する。

1 業務内容等

(1) 給食（朝、昼、夕の3食）に供する主食及び副食物の調理並びに配膳等

朝昼夕食のメニューは、春夏秋冬別に食事に変化を持たせるなど調理方法を工夫すること。

昼食のメニューは、ランチ、麺類、丼物等複数用意すること。

特定の食材への偏りは行わないなど、栄養管理に留意すること。

適温配膳に努めること。

(2) 主食並びに副食物の食材料の購入、保管

新鮮な食材を使用できるよう材料を購入し、適正な在庫管理・保管を行うこと。

食材料等購入の検収記録を作成し、保管すること。

(3) 調理室並びに食事室の衛生管理等

調理室、食事室の清掃（洗浄、滅菌処理含む）、整頓を適正に行うこと。

従業員の衛生教育及び健康管理を適正に行うこと。

食物残飯等の処理について適正に行うこと。

(4) 帳簿等の管理

郡山市特定給食施設等指導実施要綱第7条に基づく帳簿等の記帳管理を行うこと。

(5) 給食調理数

原則として、令和6年度学生寮入寮生の人数分とする。

なお、現在の予定人数は17名であるが、増減することもあり、上限としては20名とする。

また、昼食分については、入寮生の人数分に50食相当分を上限として追加することができるものとするが、追加等の取扱については、受委託者間で別途協議する。

2 給食実施日等

(1) 給食実施日

別紙「令和6年度学生寮食事予定表」に基づき、原則として、月曜日（朝食）から金曜日（昼食）までとする。

また、テクノアカデミー郡山校長が特に指示する日（時間）とする。

(2) 給食休業日

ア 土曜日及び日曜日

イ 休日（国民の祝日に関する法律の規定する休日及び12月29日から翌年の1月3日までの日）

ウ 学生の休校日（夏季休業、冬季休業、春季休業及び別途指示する日）

エ 校長が特に指示する日（甚だしく利用者が少なくなる場合等）

(3) 給食時間

- ア 朝食 午前7時30分～午前8時
- イ 昼食 午後0時00分～午後1時15分
- ウ 夕食 午後5時30分～午後6時30分

3 食材費単価

食材費は、原則として朝食370円、昼食350円、夕食500円（いずれも税込）とする。

なお、食材費単価には主食、副食、調味料等全てを含むものとする。

また、食材費については業務委託費とは別に寄宿生等利用者の負担とするので、その支払等については受委託者間で別途協議する。

4 本校が貸与する厨房施設等給食施設

名称	数量	名称		名称	
電気設備	一式	ガスフライヤー	1個	冷凍冷蔵庫	1台
ガス設備	一式	万能焼物器	1個	食材保存用冷凍庫	1台
給排水衛生設備	一式	ガス自動炊飯器	1個	三槽シンク	1台
換気設備	一式	洗米器	1台	二槽シンク	1台
休憩室	一室	水切台	2台	一槽シンク	1台
パンラック	1個	移動調理台	1台	万能調理器	1台
食器消毒保管庫	2個	調理台	2台	エレクターシェルフ	1台
配米シンク	1台	盛付台	2台	キャビネット	1個
ガス回転釜	2個	ダストテーブル	1台	内線電話機	1個
ガスレンジ	1個			食器類	一式