

## 給食業務委託仕様書

### 1 目的

本仕様書は、新潟県立魚沼テクノスクール寄宿舎「むつみ寮」において提供を受ける給食業務委託の仕様を示すものである。

### 2 業務委託の名称

新潟県立魚沼テクノスクール寄宿舎「むつみ寮」給食業務委託

### 3 委託業務の概要

#### (1) 履行期間

令和8年4月1日から令和9年3月31日まで

#### (2) 履行場所

新潟県立魚沼テクノスクール寄宿舎「むつみ寮」  
(所在地：魚沼市堀之内3335番地1)

#### (3) 業務内容

当テクノスクール寄宿舎の厨房施設で調理業務を行った食事(夕食)の提供。受託者がすべき業務内容は別表「業務内容・分担表」のとおりとし、受託者は業務を適正かつ安定的に実施すること。

#### (4) 喫食者

入寮生、通学生のうち提供を希望する者及びテクノスクール職員

#### (5) 給食実施日数及び食数

年間の給食実施日数は、155日程度とする。年間の実施月日は、契約時に通知する。夕食1回につき平均8食(令和8年度見込)。なお、食数は、入寮生等の状況により変動することがある。

### 4 経費負担区分

給食業務委託に係る経費については、全て受託者の負担とする。ただし、次に掲げる経費は当テクノスクールの負担とする。

- (1) 無償で貸与する主な設備及び器具が、通常の使用において発生した破損若しくは老朽化による更新あるいは補修に要する経費。
- (2) 厨房施設にかかる電力料、水道料及び燃料費。
- (3) その他、当テクノスクールが必要と認める経費。

### 5 栄養管理及び献立管理

献立は給食業務の根幹を形成し、献立に基づいた栄養管理は入寮生等の健康の保持増進に重要な要素を占めることから、次のとおり行うこととする。

- (1) 基準となる献立表は、受託者の栄養士が1ヶ月分を作成し、前月の15日までに当テクノスクールに提出し、当テクノスクールの承認を得ること。ただし、4月及び5月分については契約締結後速やかに提出すること。献立表の詳細については、次のと

- おりとし、献立表には、カロリー及び栄養成分・バランスをわかりやすく表示すること。
- (2) 副食（主菜を含む。以下同じ。）は3品以上とする。
  - (3) 副食のうち主菜は、原則、肉類または魚を主な材料とする。
  - (4) アレルギー等に対して、個別の対応が取れるような体制とすること。
  - (5) 一食あたりの食材費は、一週間を平均して700円以内とすること。

#### 6 給食の安全確保及び衛生管理

受託者は、食材の調達については、安全の確保に万全を期すとともに、食品衛生法（昭和22年12月24日法律第233号）その他関係法令等を遵守し、衛生管理に努め、業務を実施するものとする。

#### 7 食数及び食事時間等

食数は、翌1週間分を前週の金曜日12:00までに当テクノスクールが受託者に通知する。なお、やむを得ず食数を変更する場合の食事変更期限及び配膳時間、食事時間等については、次のとおりとする。

食事変更期限	配膳時間	食事時間	下膳時間
当日9:00	17:00まで	17:00～17:30	食事後、適宜

#### 8 業務報告

受託者は、当月の業務について委託業務完了報告書を作成し、翌月の10日までに委託者に提出するものとする。

#### 9 その他

この仕様書に定めのない事項については、新潟県立魚沼テクノスクール及び受託者双方で協議して定める。なお、本仕様書は業務の大要を示すもので、定めのない事項であっても、本仕様書に付随する業務は、誠意を持って実施すること。

別表

### 業務内容・分担表

区分	業務内容	テクノ スクール	受託者	備考
運営	給食運営の総括	○		
栄養管理	献立表の作成		○	
	食数の指示	○		
	食数の管理	○	○	
材料管理	給食材料の発注・検収		○	
	給食材料の発注・検収の確認		○	
	給食材料の保管・在庫管理		○	
調理作業	調理・盛り付け・配膳		○	
施設・設備の 維持管理	給食施設、設備の維持管理	○		
	給食に係る備品の整備	○		
業務管理	業務分担、従事者配置表の作成		○	
	委託業務完了報告書の作成		○	
衛生管理	むつみ寮厨房施設の管理保全及び清掃		○	
	食堂でのテーブル等の清掃		○	
	食事後の食器洗浄		○	
	衛生面の遵守事項の作成		○	
	衛生管理点検記録の作成		○	
	衛生管理点検記録の確認	○		
	残飯・残菜等の廃棄・処理		○	
	衣服・作業等の清潔保持		○	
	検便の定期的実施		○	※1
	検便結果の確認	○		※1

※1 検便は月1回以上実施することとし、結果が判明し次第、速やかに当テクノスクールへ報告すること。

## 設備・器具等一覧

NO.	品名	規格	数量
1	調理台	秋元 1500*600*800、 トーヨー 1800*600*800、 タニコー TS-WCT-180	3
2	配膳台	日調式 1400*800*800	1
3	二槽流し台	TS-2SL-180、タニコー-TS-2S-120A	2
4	一槽流し台	(室内)クリナップ°RSM126 (室外)秋元 900*600*800	2
5	電気冷蔵庫	東芝 GR-22T、アイリスオーヤマ IRSN-32A	2
6	給湯器	パロマ PH-20CWF	1
7	炊飯器	(ガス炊飯器)リンナイ RR-CC5-30C (電子炊飯ジャー)東芝 RC-18MY	2
8	ガスレンジ	タニコー TGT-150A 五徳5個付き	1
9	食器保管庫	ISC-S5F-E、谷口興業 TS-CB-120G	2
10	食器洗浄機	ホシザキ JWE-450RUB	1
11	クッキングカッター	東芝 CQM-60	1
12	冷凍庫	ホシザキ HF-63PT	1
13	米びつ	エムケー RC-33W (33kg)	1
14	オープンレンジ	東芝 ER-B9(S)	1
15	オーブントースター	東芝 HTR-90A	1
16	ミキサー	三菱 JM-H31	2
17	フードプロセッサー	東芝 CQ-36R	1
18	保温ジャー	象印 TYAK-C18、タイガー JHG-A180	2
19	ポット	タイガー PNM-A220FN	1
20	食器かご	W37×H20×D34	2
21	やかん	大サイズ×2、中サイズ×1	3
22	バット	大サイズ×6、網付き×2	8
23	すり鉢	大サイズ×1、小サイズ×1	2
24	ボウル	アルミ (特大×2、大×4、中×9、小×5)	20
25	金ざる	金属製 (特大×2、中×8、小×6)	16
26	両手鍋	蓋付き(特大×2、大×2、中×3、小×3)	10
27	蒸し器	中サイズ	1
28	フライパン	中サイズ×3、卵焼き用×1	4
29	片手鍋	小サイズ	1
30	油濾し器		1
31	はかり	8kgはかり	1
32	まな板	プラスチック製 (大サイズ)	2
33	万能包丁		3
34	おたま		6

NO.	品名	規格	数量
35	フライ返し		2
36	泡立て器(ピーター)		1
37	しゃもじ	大×1、小×5	6
38	トング		1
39	味噌こし		1
40	ピーラー		1
41	マッシャー		1
42	菜箸		3
43	ゴムべら		1
44	缶切り		1
45	おろし器		1
46	ふるい器		1
47	計量カップ	1000cc×1、200cc×1	2
48	計量スプーン		1
49	調味料置き	円形スタンド	4
50	はし立て	プラスチック製	2
51	トレイ	33cm×33cm、プラスチック製	45
52	中皿	直径21cm、プラスチック製	35
53	中皿	直径18cm、プラスチック製	25
54	ニツ切プレート(円形)	直径20cm、陶器製	20
55	ニツ切プレート(円形)	直径20cm、プラスチック製	20
56	サラダボウル	プラスチック製	30
57	ラーメン丼	直径20cm、プラスチック製	25
58	丼	直径16cm、プラスチック製	20
59	飯椀	直径14cm	25
60	中椀	味噌汁用、陶器製	20
61	小椀	味噌汁用、プラスチック製	20
62	茶碗	直径8cm、プラスチック製	25
63	カレー皿		38
64	小鉢	プラスチック製	25
65	漬け物皿	プラスチック製	25
66	果物皿		20
67	はし		25
68	スプーン		35
69	フォーク		25
70	ナイフ		20
71	レンゲ		20
72	コーヒースプーン		12
73	バターナイフ		4

別記様式

## 現場責任者・作業従事者報告書

新潟県立魚沼テクノスクール寄宿舎「むつみ寮」給食業務委託契約書第10条の規定に基づき、次のとおり報告します。

### 1 現場責任者

職名	氏名	生年月日	連絡先 ※

※ 連絡先には、常時、連絡が取れる電話番号を記入すること。

### 2 作業従事者

氏名	生年月日	資格 ※

※ 本業務に関わりのある資格について記載すること。また、その資格を証する書類の写しを提出すること。

年 月 日

新潟県立魚沼テクノスクール校長 様

所在地

企業名

代表者名