

## 島根県立江津工業高等学校 寄宿舍調理業務 仕様書

### 1. 委託業務の年間実施日数

年間総給食日数 235日（見込み）※別紙「参考資料1」を参照

※学校行事等の年間予定の変更により増減することがあります。

### 2. 食事提供場所

受託者は、江津工業高等学校寄宿舍厨房（以下「寄宿舍厨房」という。）で調理した料理・弁当（以下「料理等」という。）を次の場所に納入すること。

ただし、寄宿舍厨房の設備能力では料理等の提供に限界があると認められる場合には、受託者が現に営業している調理施設等（以下「セントラルキッチン」という。）において調理した料理等を、徹底した衛生管理と十分な安全対策のうえ、指定場所に配送・配膳することを妨げないものとする。

【朝食・夕食】江津工業高等学校寄宿舍（江津市嘉久志町イ1703-5）

【昼食弁当】江津工業高等学校（江津市江津町1477番地）

江津高等学校（江津市都野津町293番地）

※ 土日・休日は料理等の提供なし。但し、年5日程度の特定期（体育祭、発表会等の学校行事）のための料理等提供あり。

※ 料理等（朝食・昼食弁当・夕食）の料金設定については、1日合計1,300円（税込）以内を前提とすること。なお、この料理等の代金は、実際の提供数により委託料とは別に寄宿舍会計（以下「寮会計」という。）から支払うものとする。

※ 料理等の1,300円の内訳（朝・昼・夕それぞれの単価設定）については、落札後、委託者・受託者の協議のうえ決定し、契約書に記載する。

### 3. 委託業務の内容

- （1） 食事の献立の作成及び事前提示に関すること
- （2） 食材料の仕入れ、調理、配膳、配送、片づけに関すること
- （3） 厨房施設、調理器具及び食器等の管理に関すること
- （4） 残飯、残菜及び厨芥等の処理及びゴミ置き場の管理に関すること
- （5） 検食、保存食の管理に関すること
- （6） 厨房、食堂、調理員休養室の衛生管理に関すること
- （7） 食堂内の卓上調味料の補充及び管理に関すること

### 4. 遵守事項

受託者は業務の実施にあたり、次の事項を遵守するものとする。受託者は業務の実施にあたり、次の事項を遵守するものとする。

- （1） 委託者が行う指示に誠意をもって対応すること。
- （2） 衛生管理に努めること。
- （3） 新鮮で安全、良質な食材の調達に努めること。

- (4) 高校生に適した献立となるよう努めること。
- (5) 料理の味が損なわれないよう、適温での提供に努め、そのための手段を講じること。
- (6) 食事時間までに遅滞なく食事が提供できるよう、配送体制を整えること。
- (7) 受託者は、必要に応じ委託者との会議を開催する等、委託者と連携した業務推進に努めること。

## 5. 調理員の勤務及び配置

- (1) 寄宿舍厨房やセントラルキッチン（以下「厨房等」という。）において調理業務の運営・監督を行い、また学校側との連絡にあたる主任調理員及び副主任調理員を選定し、学校に届けること。（様式任意）
- (2) 厨房等での調理に当たっては、主任調理員又は副主任調理員のいずれかが勤務すること。また、主任調理員又は副主任調理員は、寮生の食事予定の管理、厨房等設備・備品の点検等、調理業務の運営にあたるとともに、閉寮日の確認、食事時間の変更等について、学校の寮務主任又は事務室との連絡に当たるものとする。
- (3) 朝食、夕食については、規定の食事時間に温かい食事を提供できるよう、勤務時間について学校側と協議の上、調理員を配置すること。

## 6. 食事時間及び予定食数

- 【朝食】 午前6時50分から午前7時30分まで 15食程度（月～金）
  - 【昼食(弁当)】 午前11時頃までに各学校に配送 15食程度（月～金）  
（配送先：江津工業高等学校及び江津高等学校）
  - 【夕食】 午後6時30分から午後7時45分まで15食程度（月～木）
- ※予定食数は、令和8年度以降の入舎状況により増減することがある。  
※各食事時間は各学校の時程の変更に合わせて変更することがある。

## 7. この業務の実施にあたって必要となる諸経費の負担区分は次のとおりとする。

- (1) 調理業務に係る人件費及びその管理費（江津工業高等学校及び江津高等学校への昼食弁当運搬のための車両リース料等含む）【委託契約に含む】
- (2) 調理材料等（原材料費）【委託契約に含む】
- (3) 寄宿舍食堂内の卓上調味料【委託契約に含む】
- (4) 厨房内の食器用洗剤・消毒薬等の消耗品の購入費用【委託契約に含む】
- (5) 厨房内の施設・設備等の修理・更新費用【委託者が対応する】
- (6) 厨房内の食器等を故意・過失により破損した場合の修繕・購入等費用【受託者負担とする】
- (7) 寄宿舍厨房の光熱水費【寮会計が対応する】

※諸経費の負担区分で定めのないものについては、必要の都度協議して決める。

## 8. 施設概要

寄宿舍の厨房及び食堂の概要平面図と主な業務用設備(業務用冷凍冷蔵庫等)については別紙「参考資料 2」を、寄宿舍・江津工業高等学校・江津高等学校の3施設間の距離と主なルートについては別紙「参考資料 3」を参照すること。

## 9. その他

- (1) 食物アレルギーを持つ生徒への料理等の提供については、委託者・受託者協議の上、調理工程全体に大きな支障がない範囲で対応するものとする。
- (2) 食中毒等の事故により調理業務ができなくなったときは、速やかに他の業者から食事を提供できるよう手配するものとする。
- (3) 令和8年度中は、寄宿舍の改修工事のため厨房及び食堂が使用できない期間があるため、その期間は朝食・夕食とも弁当による食事提供となる予定。
- (4) 落札者は、落札した日から契約締結日(令和8年4月1日予定)までの間に、落札金額の積算内訳がわかる資料を提出すること。(様式任意。参考例別紙)

## 令和 8 年度 年間給食日数見込み

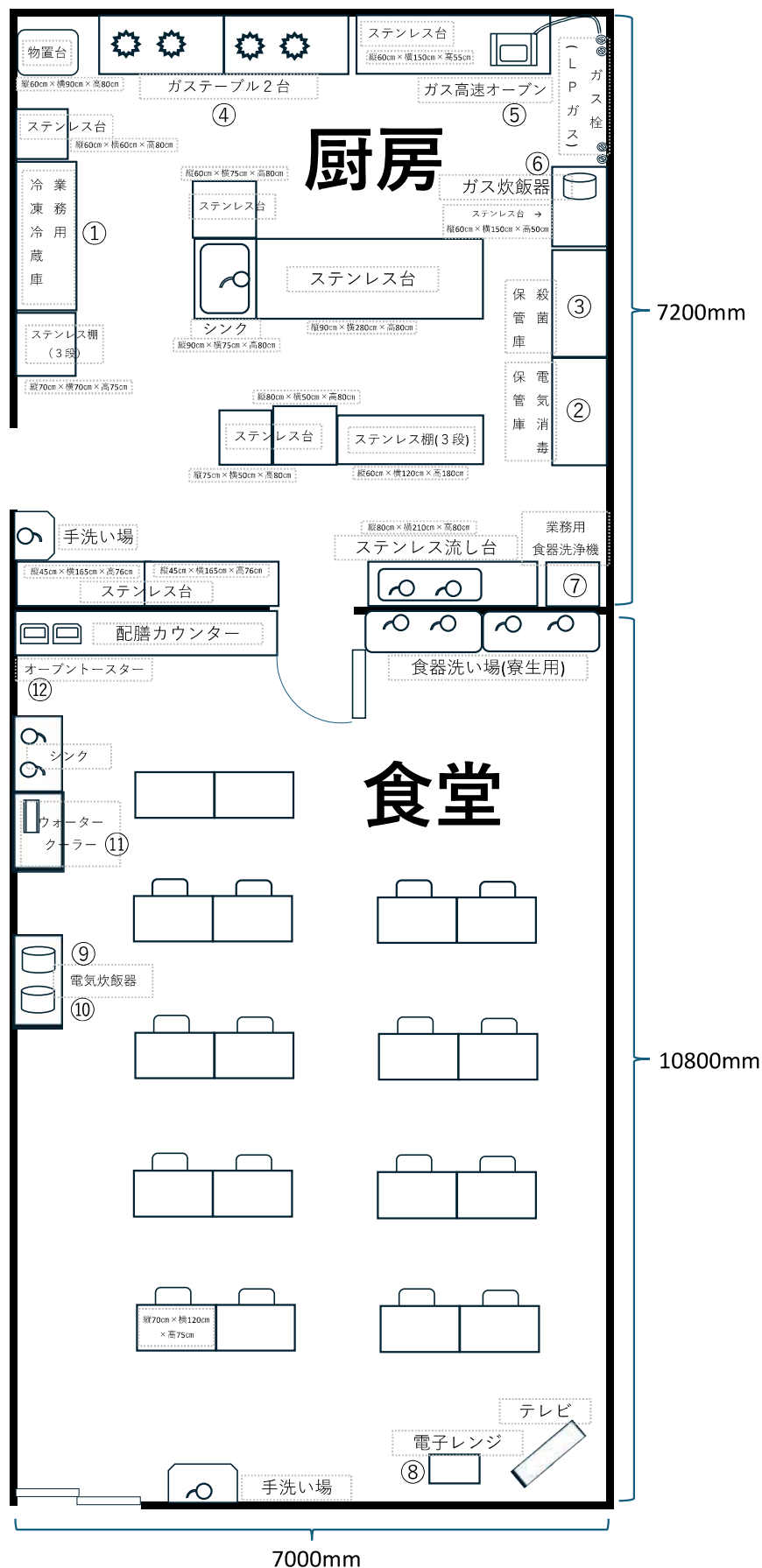
<b>4 月（18日）</b> 日 月 火 水 木 金 土  1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	<b>5 月（18日）</b> 日 月 火 水 木 金 土  1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	<b>6 月（22日）</b> 日 月 火 水 木 金 土  1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
<b>7 月（22日）</b> 日 月 火 水 木 金 土  1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	<b>8 月（17日）</b> 日 月 火 水 木 金 土  1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	<b>9 月（20日）</b> 日 月 火 水 木 金 土  1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
<b>10 月（22日）</b> 日 月 火 水 木 金 土  1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	<b>11 月（19日）</b> 日 月 火 水 木 金 土  1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	<b>12 月（19日）</b> 日 月 火 水 木 金 土  1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31
<b>1 月（18日）</b> 日 月 火 水 木 金 土  1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	<b>2 月（18日）</b> 日 月 火 水 木 金 土  1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28	<b>3 月（22日）</b> 日 月 火 水 木 金 土  1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

年間合計 235日（見込み）

※ 過去の行事実績を参考に給食日数を想定しています。（黄色網かけ部分）

令和 8 年度の行事予定は 3 月中に決定するため、この予定が変更になることがあります。

江津工業高等学校寄宿舎「桑蓬寮」厨房・食堂の概要図



参考資料 2 の 2

江津工業高等学校寄宿舎 厨房内の主な業務用設備

	名称	数量	メーカー・型式	写真	場所
①	業務用冷凍冷蔵庫	1	ホシザキ HRF-63Z-ED		厨房
②	電気消毒保管庫	1	フジマック FEDB10		厨房
③	殺菌保管庫	1	フジマック FEDB10		厨房
④	ガステーブル	2	マルゼン MGTX-126C		厨房
⑤	ガス高速オーブン	1	リンナイ RCK-10AS		厨房
⑥	ガス炊飯器	1	パロマ PR-10DSS-1		厨房
⑦	業務用食器洗浄機	1	ホシザキ JWE-450RUC3-R5		厨房

## 江津工業高等学校寄宿舎 厨房内の主な業務用設備

	名称	数量	メーカー・型式	写真	場所
⑧	電子レンジ	1	ヤマダデンキ YMW17HL6		食堂
⑨	電子ジャー	1	象印 THS-C60A		食堂
⑩	I H 炊飯ジャー	1	タイガー JIW-G360		食堂
⑪	ウォータークーラー	1	日立 RW-143P-1		食堂
⑫	オーブントースター	2	日立 TO-G35L		食堂

寄宿舍、江津工業高等学校、江津高等学校の距離と主なルート

1. 寄宿舍～江津工業高等学校【1.6km】



2. 寄宿舍～江津高等学校【3.8km】



3. 江津工業高等学校～江津高等学校【5.2km】





## 見積額内訳書（例）

### 1. 人件費

項目	月給・日給・時給の単価(円)	時間/日	日数/年	人数(人)	金額(年額、税込)	備考
責任者(主任調理員等)						月給
炊事員（朝）						時給
炊事員（夕）						時給
配送員（朝・昼・夕）						時給
合計						

### 2. 管理費、諸経費

項目	単価(税込)	回数/年	人数(人)	金額(年額、税込)	備考
健康診断					
検便					
衛生消耗品費					
事務用品					
研修費					
生産物保険					
交通費					
社会保険加入費					
通信費					
セントラルキッチン光熱水費等					本業務に係るもののみ
車両関係費					配送用車両
一般管理費					
諸経費					
合計					

### 3. 総合計

1年間の委託料合計		
(参考) 1ヶ月あたりの支払額		

落札後に提出していただく内訳書の参考例です。  
表の体裁や項目名、積算方法などは、落札者の仕様で記載していただいて構いません。