

## 大分工業高等専門学校学寮給食業務実施細目

大分工業高等専門学校（以下「委託者」という。）学寮給食業務（以下「給食業務」という。）のための実施細目を次のとおり定める。

1 給食費は、日額1,030円に該当月の給食実日数を乗じた額とする。

2 給食費は、受託者が寮生の保護者等から該当月の分毎を徴収する。

3 給食費の日額の使途は、次の基準によるものとする。

給食材料費	700円（朝食155円，昼食265円，夕食280円）
人件費	236円
光熱水費	94円
合計	1,030円（消費税を含む。）

4 欠食による還付は、次の方法によるものとする。

(1) 欠食の届出は、寮生が欠食日の4日前までに受託者に届け出るものとする。

ただし、寮生の届出により委託者が認めた場合はこの限りでない。

(2) 給食費を納入した寮生が、月の途中で退寮する場合には、給食材料費の額に、その翌日以降の残日数を乗じた額を、退寮の際に受託者より還付するものとする。

(3) 給食材料費の還付の対象となる欠食は、土・日曜日及び国民の祝日等の休日のみとし、食事を要しないことを4日前までにあらかじめ届け出た場合に限る。この場合、金曜日の夕食及び国民の祝日等の休日の前日の夕食に限り同時に届け出れば、その給食材料費分も還付する。還付額は給食材料費にその日数等を乗じた額とする。ただし、学校行事や病気その他の特別な事情による場合の取扱いについてはその都度定める。

(4) 欠食の還付については、土、国民の祝日等の休日の前日の夕食以外は、1日3食中1食でも食べれば、これを1日分食べたものとみなす。

(5) 受託者は、原則として欠食の還付金は、8月(4~7月分)・1月(9~12月分)・3月(1~3月分)に、寮生又は保護者名義の口座に還付するものとする。

5 受託者は、献立表を1ヶ月単位で作成し、実施1週間前迄に委託者に提出し、その承認を得るものとする。やむを得ず承認を受けた献立内容を変更しようとするときは、実施3日前までに委託者と協議し、その承認を得なければならない。

6 受託者は、第3項に規定する基準に基づいて前項の承認を得た献立表により給食を誠実に履行するとともに、常にサービス向上に努めるものとする。

7 給食の内容は次のとおりとする。

- (1) 朝食は、和食と洋食の選択メニューとし、牛乳を提供すること。
- (2) 昼食は、土、日曜日を除き、週3日以上を2種類の選択メニューとすること。
- (3) 月曜日から木曜日について、夕食は、2種類の選択メニューとすること。
- (4) 上記(1)から(3)の選択メニューについて、本校が特に認めた場合にはこの限りではない。
- (5) 米飯は、おかわりができるように準備すること。
- (6) 学校行事等において本校の指示により、食事を弁当に振り替えること。
- (7) 寮生に病人が出た場合は、お粥等病人用の食事を提供すること。
- (8) 留学生等の特に支援を必要とする学生に別献立メニューを提供すること。
- (9) 課外活動等を理由に申し出て許可を受けた寮生には、給食時間を1時間延長して食事を提供すること。
- (10) 学寮宿日直者から申込みがあった場合には、食事を提供すること。なお、食費は、朝食1食240円、昼食1食370円、夕食1食390円とする。
- (11) 学生寮の各種行事における給食については、委託者の指示に従い協力すること。

8 給食の食事規格、給食日及び給食時間は、次のとおりとする。

- (1) 献立は、食品成分表に基づき次の基準エネルギー以上とし、献立表に表示すること。

なお、1日当りの食事の基準規格は次のとおりとする。

区 分	規 格
主 食	穀 類 440g以上
副 食	たんぱく質 80g以上
副 食	脂 肪 55g以上
副 食	カルシウム 600mg以上
基準エネルギー：2750kcal以上	
その他、平成11年6月28日付け公衆衛生審議会答申「日本人の栄養所要量の改定について」を充足するものとする。	

- (2) 主食である米の品質は、大分県産の1等米とする。
- (3) 食材は良質で新鮮なものを使用し、原則として大分県又は近県の生産物を調達すること。
- (4) 給食日は、原則として次のとおりとする。(変更の可能性あり)

期 間
平成26年4月 6日(夕食)～平成26年 7月17日(夕食)
平成26年8月31日(夕食)～平成26年12月22日(夕食)
平成27年1月 6日(夕食)～平成27年 3月 4日(夕食)

- (5) 給食時間は、原則として次のとおりとする。

区 分	平 日	休 日
朝 食	7時35分～8時30分	7時35分～9時00分
昼 食	12時00分～12時45分	
夕 食	18時00分～19時30分	

- 9 受託者は、業務が行われた月の収支計算書（様式1）を翌月の20日までに、又、損益計算書を当該事業年度の終了後30日以内に委託者に提出すること。
- 10 受託者は、平成26年度給食業務完了後すみやかに業務完了報告書（様式2）を本校総務課用度係に送付するものとする。
- 11 別紙「学寮等給食業務備品一覧表」に掲げた物品は、委託者が無償で提供する。
- 12 上記11で掲げた物品以外は、原則受託者の負担とする。ただし、高額物品及び消耗品等については、委託者と別途協議するものとする。
- 13 受託者は、現場責任者として実務経験3年以上の栄養士を配置するものとする。栄養士は、給食業務の監督指導を行うとともに業務に支障のないように給食調理員の労務管理を行わなければならない。
- 14 受託者は、業務従事者として栄養士及び給食調理員の名簿（住所、氏名、性別、年齢を記載したもの。）及び栄養士の免許証の写しを、契約後5日以内に委託者に提出しなければならない。なお、変更が生じた場合には、速やかに変更届を提出しなければならない。
- 15 受託者は、業務従事者の健康管理に留意し、伝染病罹患者はもとよりその疑いのある者、又は、委託者から個別に指示を受けた者は、これを就業させてはならない。また、業務従事者に対し月1回以上の検便を実施し、その検査結果を委託者に報告しなければならない。
- 16 受託者は、食品衛生法その他関係法令等を遵守し、次のとおり給食業務を実施しなければならない。
- (1) 厨房及び食堂等の施設、設備、器具、容器等について、日常清掃の励行に努め、また、定期的な害虫駆除等を行い、衛生管理に留意すること。
  - (2) 食器類は、使用の都度洗浄及び殺菌を行うこと。
  - (3) 給食材料及び調理食品は、防虫、防鼠等の措置を講じ衛生的に保管すること。
  - (4) 残飯、残菜等については、責任をもって処理し、寮内に放置しないこと。
  - (5) 従業員の服装は、調理専用の清潔なものを使用し、利用者に不快感を与えることのないように留意すること。
  - (6) 毎食、各献立を1品あて検査用として-20℃で2週間以上保存すること。
  - (7) 設備、備品等を良好に取扱うために日常点検を常に行うこと。
  - (8) その他、法令に定める衛生管理に関する事項を遵守すること。
- 17 受託者は、検食用として調理の都度、1食を委託者に提供するものとする。

- 18 受託者は、給食業務が原因で寮生等が疾病、ケガ等を負った場合は、受託者の責任において、完治にいたるまでの療養費を負担しなければならない。
- 19 厨房等において事故が発生し、業務従事者が傷害等を負った場合は、受託者の責任において事後処理を行うとともに、速やかに委託者へ報告しなければならない。
- 20 断水、停電その他給食業務に支障を及ぼす事態が発生した場合、受託者は委託者と協議し、必要な措置を講じなければならない。特に、自然災害等の緊急の場合にも寮生に対して確実に給食が提供されるよう努めなければならない。
- 21 受託者は、防火、防犯その他災害等の発生防止に留意し、毎日の業務終了後、異常の有無を確認の上、翌日、学生課学生生活係へ報告しなければならない。
- 22 大分工業高等専門学校学寮給食業務実施に関わる照会事項の回答は誠実に履行すること。
- 23 この実施細目を変更する必要がある場合は、その都度委託者及び受託者が協議の上、これを定めるものとする。

様式 1

# 収 支 計 算 書

平成 年 月分

受託責任者

収 入		支 出		備 考
科 目	金 額	科 目	金 額	
前月繰越金	円	食材料費	円	
給食費		光熱水費		
委託費		人件費		
そ の 他		雑 費		
		欠食還付金		
		翌月繰越金		
合 計		合 計		

## 業務完了報告書

大分工業高等専門学校殿

自 平成 年 月 日

期 間

至 平成 年 月 日

日 数	月 別			計
	月	月	月	
給食業務を実施すべき日数	日	日	日	日
給食業務を実施した日数	日	日	日	日
給食業務を実施しなかった日数	日	日	日	日

食別	月 別				計	備 考
	月	月	月	月		
朝 食	食	食	食	食	食	
昼 食	食	食	食	食	食	
夕 食	食	食	食	食	食	
計	食	食	食	食	食	

上記のとおり実施し完了したことを報告します。

受託責任者

印

## 別紙

学寮等給食業務備品一覧表

番号	備品名	規格等	数量	資産管理番号	設置場所	備考
1	冷蔵ショーケース	コールドショーケース フライ製 1800×600×900 架台付	1	BH53H00S00000274	厨房	H7.9.26
2	ガスレンジ	(株)コメットカトリ YYS-1575A型	1	SS48H23G01000001	厨房	H23.12.27
3	立体電気式温蔵庫	ニチ電機(株) HS-1200LB型	1	SS48H23G01000001	厨房	H23.12.27
4	包丁まな板殺菌庫	イダ厨機 DS-103型 乾燥機能付き 850×500×1460mm	1	BH48H24S00000062	厨房	H24.10.19
5	ガス丸型フライヤー	新日本厨機(株) FG2-150SHT型	1	SS48H23G01000002	厨房	H23.12.27
6	フリアップ冷凍・冷蔵庫本体 <sup>ハ</sup> 補 <sup>ニ</sup> (一体)	福島工業(株) 日軽 <sup>ハ</sup> 補 <sup>ニ</sup> システム S-2200 RH2200	1	SS48H23G01000003	厨房	H23.12.27
7	電気式食器消毒保管庫	アト <sup>ニ</sup> EW-1504N型片面式 1290×950×1860mm/n	1	SS48H24G01000004	厨房	H24.10.19
8	シャッター	シャッター軽量スチールSH0.8 軽量標準ハリケース3面 スチール製レール まぐさ	1	BH48H23S00000022	厨房	H23.8.30
9	戸棚	富士厨房設備 FCC180-75 1800×750×1800 片面	1	BH53H00S00000054	食品庫	S63.3.30
10	電気式ゆで麺器	(株)ニチ ENB-550NH 550×600×800	1	BH53H00S00000310	厨房	H7.9.26
11	シンク	二層シンク ステンレス製 中西製 1500×750×800	1	BH53H00S00000311	厨房	H7.9.26
12	カフェテリアサービスユニット	キャンプロー ウルトラバー, トレー ル外	1	BH53H00S00000312	食堂	H15.9.3
13	ティーサーバー	ホザキ電機(株) ATE-250HWA-C	1	BH48H23S00000040	食堂	H23.12.27
14	ティーサーバー	(株)星崎 AT-12HWE 450×430×1335	1	BH53H00S00000304	食堂	H7.9.26
15	返却コンベアー	中西製 1200×550×900	1	BH53H00S00000278	食堂	H7.9.26
16	温蔵庫	(株)中西製作所 HS-1200LB 1200×750×1800	1	BH53H00S00000316	厨房	H7.9.26
17	食器洗浄機	アイホウ ED2-5L	1	BH53H00S00000289	厨房	H5.3.25
18	食器消毒器	アジマックFASEW-30 両面扉 3相200V 30個収容	1	BH53H00S00000290	厨房	H6.10.28
19	テーブル	サービステーブル 中西製 1200×600×850	1	BH53H00S00000296	厨房	H7.9.26
20	テーブル	サービステーブル 中西製 1200×600×850	1	BH53H00S00000297	厨房	H7.9.26
21	テーブル	サービステーブル 中西製 1200×600×850	1	BH53H00S00000298	厨房	H7.9.26
22	テーブル	サービステーブル 中西製 1200×600×850	1	BH53H00S00000299	厨房	H7.9.26
23	テーブル	サービステーブル 中西製 1200×600×850	1	BH53H00S00000300	厨房	H7.9.26

番	備品名	規格等	数量	資産管理番号	設置場所	備考
24	ディスペンサーカート	トレディスペンサーカート(株)キャディ CH-1814-205 200枚	1	BH53H00S00000301	食堂	H7.9.26
25	ディスペンサー	カップディスペンサー CM-2020H	1	BH53H00S00000302	食堂	H7.3.27
26	ディスペンサー	トレディスペンサー CM-1814-2CS	1	BH53H00S00000303	食堂	H7.3.27
27	調理用流し台	シャワーシンク 中西製 2300×450×850	1	BH53H00S00000304	厨房	H7.9.26
28	ガス回転釜	ステンレス製 KIG-2-20型	1	BH53H00S00000306	厨房	H11.3.31
29	球根皮むき機	アイホー-P-82	1	BH53H00S00000309	厨房	H7.3.30
30	自動製氷機	東芝 PTI-75EI	1	BH53H16S00000019	厨房	H16.7.20
31	マイコン式ガス立 型炊飯器	コメット CRA-150L1A型 718×700×1290mm 1P-10 0V 60W LPG	1	BH53H17S010080	厨房	H18.3.24
32	マイコン式ガス立 型炊飯器	コメット CRA-150L1A型 718×700×1290mm 1P-10 0V 60W LPG	1	BH53H17S010081	厨房	H18.3.24
33	ガス立体式炊飯器	(株)AIHO製 RMG-153R 低幅 射タイプ 830×720×1680	1	BH53H20S010124	厨房	H21.3.30
34	ガス立体式炊飯器	(株)AIHO製 RMG-153R 低幅 射タイプ 830×720×1680	1	BH53H20S010125	厨房	H21.3.30
35	業務用冷凍冷蔵庫	福島工業 UDR-62PMTA型	1	BH53H19S010030	厨房	H19.5.31
36	ウォータークーラー	三菱 WP-52A2	1	BH53H19S010069	食堂	H19.12.27
37	ガス式スチームコンベ クションオーブン	(株)コメットカトウ CSB-10B型	1	SS53H18G01000001	厨房	H19.2.28
38	ガス式スチームコンベ クションオーブン	CSI-GG10B型 (インジエクション タイプ) 1095×990×1190m/m	1	SS53H20G01000002	厨房	H20.9.11
39	電子式フードスライ サー	日本給食設備(株)製 FS-35型 出口ショート型 440×1095×1220	1	SS53H20G01000008	厨房	H21.3.30