

業 務 仕 様 書

1 委託する業務の発注者、名称及び概要

(1) 発注者

広島県立広島高等学校長

(2) 業務の名称

広島中学校・広島高等学校寄宿舎食堂調理等業務

(3) 業務の概要

広島県立広島中学校・広島高等学校寄宿舎（以下「寄宿舎」という。）に常時入寮する生徒、短期間（１泊２日～２泊３日程度）入寮する生徒（以下「短期入寮生」という。）及び関係職員に対する食事の提供と、これに付帯する業務とする。

なお、別途契約により、平日昼間において、希望者（高等学校生徒約 720 人のうち、昼食の準備をしていない者。）の食事を提供できる体制がとれることとする。

2 業務委託対象地

東広島市高屋町中島 31-7 広島県立広島中学校・広島高等学校

別紙「業務箇所位置図」のとおり

3 業務の内容

(1) 調理等業務

ア 献立の作成

イ 材料の発注及び検収

ウ 下処理・調理・提供

エ 保存食（原材料及び調理済み食品）管理

オ その他、食事調理に係る業務

(2) 衛生管理業務

ア 食器及び食器具の洗浄・消毒保管

イ 厨房機器・什器備品の適正管理

ウ 食品衛生の確保及び食中毒の発生防止措置

エ 業務に関連する生ゴミ及び廃油の処理、グリーストラップ内の浮遊物及び固着物の処理

オ 厨房の日常清掃及び定期清掃（年３回）

カ 衛生害虫の発生予防

4 業務履行日等について

(1) 業務履行日

令和 7 年 9 月 1 日から令和 10 年 8 月 31 日までの間で、閉舎日（令和 6 年度は 57 日）等、発注者が別に定めた日を除いた日を業務履行日とする。

(2) 提供する食事

ア 食事の提供は、業務履行日の朝食及び夕食とする。

イ 発注者は前月 25 日までに受託者へ概ねの必要食数を報告する。

また、業務履行日の必要食数を 3 日前までに報告する。

ウ 入寮人数

入寮区分	人 数	日数・その他
常時入寮	129 人 (令和 7 年 5 月 1 日現在)	土日休日及び長期休業中は帰省可能とする。 提供日数は年間最大 310 日程度。

注 上記人数・日数等は予定であり、変更することがある。

エ 短期入寮生の人数

<表中は過去実績による見込数>

短期入寮区分	時期(予定)	泊 数	対象人数及びその回数
短期入寮(中学 1 年生)	4 月	1 泊 2 日	中学 160 人程度 1 回
短期入寮(中学 2 年生)	9 月	1 泊 2 日	中学 160 人程度 1 回
短期入寮(中学 3 年生)	9 月	1 泊 2 日	中学 160 人程度 1 回
短期入寮(高校 1 年生)	7 月	1 泊 2 日	高校 120 人程度 1 回(1 回目)
			高校 120 人程度 1 回(2 回目)

注 上記日程・対象人数等については見込であり、変更することがある。

(3) 食事の提供時間

区 分	平日	土曜日	日曜日、休日、長期休業中
朝 食	7 : 00 ~ 7 : 45	7 : 00 ~ 7 : 45	8 : 00 ~ 8 : 40
夕 食	18 : 15 ~ 19 : 30	17 : 50 ~ 18 : 50	17 : 50 ~ 18 : 50

※行事開催等により、食事時間を変更することがある。

5 業務委託の条件等

(1) 献立内容

ア 「日本人の食事摂取基準(2025 年版)」(厚生労働省)に基づき、寮生等の性、年齢、身体活動レベル等から、目標栄養量、標準食品構成を定めて、献立を作成すること。目標栄養量、標準食品構成は、健康増進法に基づく特定給食施設栄養管理状況報告書に記された栄養素、食品群を含むこととする。

イ 献立は、できる限り生鮮食品及び県内産農産物や国内産の食材を使用することとし、冷凍食品及び工業生産食品(レトルト食品)の使用制限に努めること。また、行事食を取り入れる等、季節的变化を持たせること。

ウ 献立は、季節・週ごとにメニューを変えること。

エ 副食の品数は、原則として朝食 3 ~ 4 品、夕食 4 ~ 5 品とする。

ただし、佃煮、漬物、味付け海苔及びふりかけは品数に含めない。

オ 発注者の求めに応じて、食物アレルギー等の理由による除去食・代替食へ対応すること。

カ 嗜好調査等を定期的実施して生徒の嗜好を把握し、献立作成に反映させること。

また、学校関係者を含め、定期的に献立の検討会を実施すること。

(2) 食材費

ア 食材費は月平均 1 日当たりの上限を 750 円(朝食 320 円程度、夕食 430 円程度)とする。

イ 食材購入に当たっては、毎月の平均 1 食あたり朝食 320 円、夕食 430 円となるように努

め、毎月の食材購入費が(2)ウにより発注者へ請求する食材費と概ね同等となるように留意すること。

ウ 受託者は、委託料とは別に、次の計算式により算出した金額を食材費として発注者へ請求する。

これに基づき、発注者は対象生徒及び関係職員から徴収した食材費を取りまとめて受託者へ直接支払うものとする。

〔計算式〕 食材費＝朝食単価 320 円×前月分喫食数＋夕食単価 430 円×前月分喫食数（各喫食数は4(2)イに基づいた3日前までの報告数を下回らないものとする。）

エ 発注者による食材費の支払は、1 か月ごとの精算払いとする。

(3) 衛生管理

ア 食堂内及び食堂外は、常に清潔に保ち、飲食用材料等が蝇、鼠及びゴキブリ等により汚染されることのないよう留意すること。

イ 食器類等は、使用の都度消毒を行い、衛生に努めること。

ウ 3(1)イ～オ及び3(2)アの業務（以下「食事調理等業務」という。）の従事者については、あらかじめ健康診断及び腸内細菌検査を受け、適当と認めた者を使用し、以後、年1回の健康診断と月1回以上の腸内細菌検査を受けること。

エ 食品衛生管理上、業務に支障をきたさない者を就業させること。

オ 食事調理等業務の従事者は、清潔な制服を着用し、作業の前後に必ず消毒すること。

カ 野菜くず、残飯及び残菜等は遅滞なく処理し、みだりに放置しないこと。

キ 「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成29年6月16日厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部長通知）に沿った衛生管理を行うこと。

ク その他衛生保持のため、必要な事項を行うこと。

(4) 管理等

ア 献立の作成は、管理栄養士が行うこと。

イ 食中毒等の保険に加入していること。

ウ 調理業務従事者のうち、1名は栄養士又は調理師の資格を有する者であること。

(5) 火災予防

火災が発生することのないよう、火気について細心の注意を払うこと。

(6) その他

ア 食事の提供は、セルフサービス方式（適正箇所に陳列された料理を取り、喫食後の食器は指定の場所へ運ぶ。）とする。

イ 保存食1食分（調理済食品及び原材料）を2週間-20℃以下で保存すること（保存食に係る経費は全て受託者の負担とする。）。

ウ その他、別途発注者が定めた「広島中学校・広島高等学校寄宿舎食堂調理等衛生管理基準」に基づき行うこと。

6 業務委託に伴う経費負担

発注者（公費）	寮生等	受託者
<ul style="list-style-type: none"> ・業務委託料 ・調理器具 （消耗品を除く） ・厨房用機器 ・上記厨房用機器に係る消耗部品 ・食堂の備品及び食器 ・衛生害虫駆除経費 ・ダクト清掃に係る経費 ・施設維持管理費 	<ul style="list-style-type: none"> ・食材料費 ・本業務委託に係る厨房及び食堂施設に係る光熱水費 	<ul style="list-style-type: none"> ・保健衛生費 （検便手数料、健康診断、クリーニング、救急薬品、消毒薬（手指・調理用具等）、盛付手袋等） ・被服費 （作業着（夏・冬）、帽子、エプロン、長靴等） ・事務用品 （安全衛生巡視、通信費、従業員教育費等） ・食事調理等業務に係る人件費 （給与、社会保険料、福利厚生費等） ・消耗品費 （保存食用保存袋、タオル、ペーパータオル等（学校負担以外のもの）） ・諸雑費 （関係機関事務手数料等） ・保存食材料費 （原材料及び調理済み食品各 50 g 程度） ・洗剤、厨房の日常清掃及び定期清掃に係る経費 ・通信料（校内内線電話を除く。）及び電話設置に係る経費 ・「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成 29 年 6 月 16 日厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部長通知）に沿った衛生管理に係る経費 ・本業務に関連する生ゴミ及び廃油の処理、グリーストラップ内の浮遊物及び固着物の処理に係る経費

7 報告

受託者は次の書類等（様式任意）を作成すること。

なお、発注者へ提出する必要がない書類は、受託者の管理下で保管し、発注者が提示を求めた場合には速やかにこれに応じなければならない。

区 分	記載すべき事項・添付書類	提出の 要否	提出期限
業 務 従 事 者 名 簿	<p>業務責任者及び業務従事者の氏名、生年月日、資格、経験年数、担当業務等</p> <p>※業務責任者については、栄養士又は調理師の資格を有する業務従事者から選任すること。</p> <p>(添付書類)</p> <p>① 調理をする者のうち、栄養士又は調理師の資格を有する者にあつては栄養士免許証又は、調理師免許証の写し及び雇用関係がわかるもの、栄養士又は調理師の資格を有しない者にあつては雇用関係が分かるもの（雇用者保険者証の写し等）</p> <p>② 献立を作成する者にあつては、管理栄養士資格者証の写し及び雇用関係が分かるもの（雇用者保険証の写し等）</p>	要	業務実施前まで
調 理 作 業 工 程 票	献立ごとの調理作業手順及び調理担当者名	否	—
経 理 書 類 報 告 書	食材購入に係る明細書、納品書の写しなど数量及び金額が分かる経理書類一式	要	実施月の翌月の10日まで
喫食数報告書(兼)請求書	朝食、夕食別の喫食数及び食材費の金額	要	実施月の翌月の10日まで
献 立 計 画 書	<p>月間献立</p> <p>(各日に使用する食材名及びその総数・総重量を明記すること)</p>	要	実施月の前月の25日まで
委 託 業 務 実 施 報 告 書	<p>全日数分の盛り付け開始時刻、調理写真、残食量数</p> <p>(添付書類)</p> <p>① 実施月分の給食関連法令等に基づく業務日誌の写し</p> <p>② 衛生管理、保存食等に関する点検又は記録簿の写し</p> <p>③ 日別給与栄養量表及び食品群別一日平均給与栄養量表の写し</p>	要	実施月の翌月の10日まで
健康診断及び腸内細菌検査結果報告書	業務従事者の健康診断及び検便結果	要	

8 特記事項

- (1) 受託者は、前月実施した食材の実費額を取りまとめるとともに、当該月の朝夕食に係る1食当たりの平均単価を算出し、7に定める経理書類報告書を添付して発注者へ提出する。
- (2) 施設等の使用
 - ア 受託者は、委託業務に必要な施設及び物品を無償で使用するものとする。
なお、学校で整備している物品等については、別紙「図面」及び「厨房機器リスト」による。
 - イ 供用施設及び供用物品の全部又は一部に滅失等の損害を与えた場合は、直ちに発注者に報告し、発注者の指示に従うこと。
 - ウ イの施設及び物品の滅失等の損害が、受託者の故意又は過失による場合は、受託者は、その責任においてこれを現状に復し、又は現状に復するために要する経費を賠償すること。
- (3) その他の機器の設置
 - ア (2)に掲げる施設等のほか、調理した食品の品質、味及び栄養価等を保持したまま食事を提供するために必要となる機器は、受託者が整備するものとし、その内訳を別紙「機器内訳書」に記載し、提出すること。
 - イ アの機器は、受託者の所有に属するものとし、その設置、撤去及び保守管理に関する費用は、受託者の負担とする。
 - ウ 発注者の責めに帰すべき理由により、アの機器の全部又は一部が滅失等の損害を受けた場合の修復若しくは、寄宿舍の増改築又は移転等による当該機器の移設に要する経費の負担は、発注者と受託者とが協議して定めること。
- (4) 食中毒等の防止
 - ア 業務の実施に当たって、食中毒又は感染症（以下「食中毒等」という。）が発生することのないよう常に細心の注意を払うこと。
 - イ 業務の実施に当たって、食中毒等が発生した場合には、速やかに適切な処置を講ずると共に、発注者にその旨報告すること。
- (5) 名義の使用
食材の仕入れその他委託事業実施上の商取引は、一切受託者の名義を持って行うこと。
- (6) 法令等の遵守
委託業務を実施するに当たり、従事者名を報告するとともに、食品衛生法、その他関係法令、発注者が定める寄宿舍規則を遵守すること。

(別紙)

機器内訳書

機器名	機器の形式・番号等	数量	設置場所	摘要