

# 仕 様 書

- 1 喫食者予定人数 14人
- 2 給食実施予定日数 199日
- 3 予定喫食数  $14人 \times 2食 \times 199日 = 5,572食$

## 4 給食時間

- (1) 朝食 午前7時00分から午前7時30分
- (2) 夕食 午後6時00分から午後8時30分

## 5 給食実施形態

朝食、夕食は寄宿舎食堂で食事をする。

## 6 食材の選定及び消毒

- (1) 食材は受託者が購入するものとする。購入に際しては、鮮度のよい衛生的なものを選択するよう常に配慮し、有害な食品添加物はもとより、不必要な食品添加物（着色料、保存料、防腐剤、発色剤）が含まれた食品は使用しないものとする。

また、地元産の食材の使用を推進するものとする。

- (2) 生食野菜、果物の消毒については、薬剤を使用せず、水洗いを十分に行うこと。また、塩水、熱湯に潜らす等工夫をすること。

## 7 厨房等の施設及び設備の衛生管理

厨房等の施設・設備は常に清潔で衛生的にしておくこと。また、ネズミ、ハエ、ゴキブリ等の出現状況についても随時点検するとともに、出現したときは速やかに排除または駆除するなど適切な処置をとるものとする。

## 8 経費の負担区分

### (1) 食費生徒負担

- ア 朝食 1食当たり 320円（税込）
- イ 夕食 1食当たり 400円（税込）

### (2) 委託者が負担する経費

- ア 給食施設（厨房、食堂、休憩室、食品庫等）の維持管理費
- イ 電気・ガス・水道等の光熱水費
- ウ 備品・器具等の購入費及び補修費
- エ 消耗品及び衛生関係薬品の購入費

(3) 受託者が負担する経費

- ア 従業員の人件費及び労務費
- イ 従業員の保健衛生費
- ウ 従業員の被服費
- エ 通信費、事務用品費、官公庁の手続き経費及び一般管理費

9 貸与物件

- (1) 給食施設（厨房、食堂、休憩室、食品庫及び専用便所）
- (2) 上記施設に備える備品及び什器類一式

10 記帳を要する簿冊等

給食事業を実施するにあたり、備え付ける簿冊は下記のとおりとし、業務実施のつど必要事項を記入し、委託者の確認を受けるものとする。

- (1) 献立表 翌月の予定献立を作成し、前月の15日までに委託者に提出するものとする。
- (2) 委託業務報告書
- (3) 検査報告書
- (4) その他各種報告書