

## 大分県立農業大学校給食業務委託仕様書

### 1 業務の概要

大分県立農業大学校の施設を利用し、学生及び研修生並びに職員に朝・昼・夕3食の提供を毎日行うこと。

栄養士の献立による、バランスがとれ季節を感じることができる安全な食事とともに、家庭的な雰囲気のもとでのおいしい食事を提供し、食育の観点を考慮しつつ、学生生活をより快適・豊かにするものであること。

業務の実施に当たっては、適用を受ける法令及び基準等については、これを遵守すること。

### 2 委託の期間

令和6年6月1日から令和7年7月31日まで

(ただし、令和5年12月31日から令和6年1月3日の間は給食の提供はない)

### 3 業務の場所及び対象となる施設、備品等

豊後大野市三重町赤嶺2328-1

大分県立農業大学校 厚生棟内厨房、食堂及び関連施設(備品)

### 4 契約保証金 免除(大分県契約事務規則第5条第3項第9号による)

### 5 給食の方式及び食数(概数)

#### (1) 定食方式

区分	平日	土、日、祝日	食事時間	サービス方法
朝	70食	35~45食	7:30~8:30	セルフサービス
昼	100食	35~45食	11:45~13:00	セルフサービス
夕	70食	35~45食	17:00~19:00	セルフサービス

・ただし、学校行事の都合や各クラス担任からの依頼により弁当の提供に変わる場合がある。

#### (2) 給食材料費

・1日当たり所要額 1,050円

朝食 300円

昼食 350円

夕食 400円

・極力、本校の生産物を購入すること。

・毎月給食材料費の購入実績を提出すること。

#### (3) 食数の増減

研修生宿泊等により、食数は増減する場合がある。

#### (4) 特別献立

・大学校行事等の関係で特別献立(弁当を含む)に変更する場合がある。

・食物アレルギーや信仰上の理由等で食事制限がある学生等には、必要に応じて特別食を提供すること。

・学生が病気になった際には、病気の症状に応じた摂取しやすい食事を提供すること。

### 6 稼働日数

年間422日(休業日12月31日~1月3日の間のみ)

## 7 業務分担区分

大分県立農業大学校	受託者
・厨房等維持修繕（農業大学校）	① 厨房等関連施設管理
	② 栄養士・調理師派遣、監督
	③ 衛生指導、監督
・学校行事情報提供（後援会）	④ 献立、栄養等管理
・給食数情報提供（後援会）	⑤ 食数把握
・食材情報提供（後援会）	⑥ 食材等調達、検収、管理
	⑦ 調理、食事提供、片付け、清掃

## 8 経費分担区分

区 分	大学校	後援会	受託者	摘 要
施設備品整備及び修繕費	○			食器・什器類整備を含む
光熱水費	○			
給食材料費		○		調味料・お茶等を含む
施設清掃消毒費			○	
業務運営消耗品費	○	○		洗剤・ふきん・たわし等
残飯処理費	○			
調理場従業員労務費			○	各種社会保険を含む
衛生費			○	検便・健診
管理費			○	通信費・事務用品
雑費			○	

## 9 給食業務実施計画等

- (1) 給食委託業務を円滑に実施するための勤務、管理体制等を含む給食業務実施計画書を、受託者が作成し、委託者の承認を得ること。
- (2) 給食の栄養基準等を協議のうえ、献立を作成するものとし、受託者は1か月分の献立表を作成し、その前月の20日までに委託者に提出し、承認を得ること。
- (3) 受託者は、給食業務の実施計画に基づく実施結果1か月分を、その翌月の10日までに委託者に報告し、検査を受けること。
- (4) 食材については地産地消の観点から、既成の冷凍食品の使用は極力避け、大分県産の農産物を購入すること。
- (5) 監督員となる栄養士は、給食提供日には調理場にできる限り在籍するとともに、地域保健所の主催する研修会に参加するものとする。
- (6) 食物アレルギーを持つ学生については、対象物を除いた献立にすること。

## 10 給食委員会の設置

後援会（学生）、受託者、委託者の代表による、給食委員会を設置し、給食内容等についての意見交換等を随時実施し、よりよい給食環境をつくる。

## 11 その他

給食食材費を他の経費に充当しないこと。