

盛岡商業高等学校給食調理業務 内容明細書

1 給食調理業務

給食調理業務とは、献立の作成、食材の発注、受入及び検品、調理、盛付け、配膳、食器類の洗浄、厨房及び食堂の清掃及び整理整頓その他これらの業務に付帯する業務をいう。

2 給食対象

給食は、岩手県立盛岡商業高等学校長（以下「校長」という。）が岩手県立盛岡商業高等学校寄宿舎への入舎を許可した者（以下「利用者」という。）に対して提供するものとする。
校長が特に認めるものについても同様とする。

3 給食見込数量

(1) 委託者は、毎日の給食数量を、原則として給食当日の7日前までに通知するものとする。
通知した数量に変更があったときは、その都度連絡する。

(2) 給食見込数量は、おおむね次のとおりとする。

ア 年間	16,980 食
イ 月平均	1,415 食

4 調理及び給食の場所並びに給食時間

(1) 調理は厨房で行い、給食の場所は食堂とする。
ただし、昼食については、弁当を持たせるものとする。

(2) 給食時間は次のとおりとする。

ア 朝食	7時00分 から 8時00分まで
イ 昼食	12時00分 から 13時00分まで
ウ 夕食	18時30分 から 20時30分まで

5 献立表

(1) 受託者は、毎日の予定献立表を作成して、5日前までに委託者の承認を受けなければならない。

(2) 受託者は、給食調理業務完了後速やかに実施献立表を委託者に提出しなければならない。

(3) 前号の実施献立表は、委託業務仕様書7に定める給食調理業務日誌をもってこれに代えることができる。