

鳴門市学校給食センター
調理・配送等業務委託仕様書

令和4年11月

鳴門市

| | |
|---------------------------------|-------|
| 第1 基本事項 | 1～3 |
| 1. 委託業務名 | |
| 2. 委託期間 | |
| 3. 委託業務内容 | |
| 4. 業務場所、名称及び施設概要 | |
| 5. 受配校及び調理食数 | |
| 6. 給食実施予定日数 | |
| 7. 施設・指定器材等の使用 | |
| 8. 食材の提供 | |
| 9. 給食の内容 | |
| 10. 業務日数 | |
| 11. 業務可能時間 | |
| 12. 給食実施日数、調理食数、給食時間等の変更への対応 | |
| 13. 学校行事等への協力 | |
| 14. 関係法令等の遵守 | |
| 15. 連絡体制 | |
| 第2 実施体制 | 4～5 |
| 1. 業務従事者 | |
| 2. その他実施体制に係る遵守事項 | |
| 3. 業務従事者の教育・研修 | |
| 第3 業務区分 | 5～10 |
| 1. 市が行う業務の範囲 | |
| 2. 受託者が実施する業務の範囲 | |
| 3. 安全・衛生管理の徹底 | |
| 第4 届け出・報告等 | 10～11 |
| 1. 届出等 | |
| 2. 業務報告書 | |
| 第5 経費の負担区分等 | 11～12 |
| 1. 経費の負担区分 | |
| 2. 委託料の支払い | |
| 第6 責任分担・リスク管理等 | 12～13 |
| 1. 責任分担 | |
| 2. 損害賠償等 | |
| 3. 履行保証 | |
| 4. 災害時の対応 | |
| 第7 その他 | 13～14 |
| 1. 委託業務に関する準備及び引継ぎ | |
| 2. 敷地・施設の利用について | |
| 3. 再委託の禁止 | |
| 4. 定めのない事項 | |

鳴門市学校給食センター調理・配送等業務委託仕様書

第1 基本事項

1. 委託業務名

鳴門市学校給食センター調理・配送等業務委託

2. 委託期間

令和5年4月1日から令和10年3月31日まで（5年間）

3. 委託業務内容

委託業務内容は次のとおりとする。

- (1) 食材検収時の受取、検温、格納業務
- (2) 調理業務（食物アレルギー対応食含む）
- (3) 原材料及び調理後の食品の保存採取、保管業務
- (4) 配缶及び配送用コンテナへの積み込み業務
- (5) 配送・回収業務
- (6) 食器・食缶・調理機器及び配送用コンテナの洗浄消毒及び点検業務
- (7) 残菜及び厨芥の集積業務
- (8) 施設・設備の清掃及び日常点検業務
- (9) 使用物品管理業務
- (10) 衛生管理業務
- (11) その他付帯する業務

4. 業務場所、名称及び施設概要

| | |
|-------|------------------------------|
| 施設名称 | 鳴門市学校給食センター |
| 施設所在地 | 鳴門市大津町備前島字松の本 219 |
| 建築年月 | 平成29年7月 |
| 敷地面積 | 14,465 m ² |
| 施設構造 | 鉄骨造2階建 |
| 延床面積 | 2,878.56 m ² |
| 調理能力 | 主食 6,000 食/日 副食 5,000 食/日 |
| 運営方式 | ドライシステム |
| 付帯施設 | 配送員控室 55.82 m ² |

施設平面図は別紙1のとおり

5. 受配校及び調理食数

鳴門市学校給食センターで給食調理を行う対象は、鳴門市内の中学校（5校）、小学校（13校）、幼稚園（7園）、公私連携幼保連携型認定こども園（1園）の園児、児童、生徒及び教職員、試食希望者、鳴門市学校給食センター職員、調理及び配送従事者とし、基本調理食数は下記表のとおりとする。

また、各校（園）の所在地、調理食数、給食開始時間等は別紙2に示す。

【基本調理食数】

| 区分 | 令和5年度 | 令和6年度 | 令和7年度 | 令和8年度 | 令和9年度 |
|--------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 調理食数/日 | 約 4,900 食 | 約 4,700 食 | 約 4,600 食 | 約 4,400 食 | 約 4,300 食 |

注) 実際の食数等については、市が受託者へ指示を行う。

基本調理食数及び受配校は、園児、児童、生徒等の異動により変更する場合がある。

6. 給食実施予定日数

給食実施予定日数は、年間 200 日とする。ただし、学校行事等により、実施日数は変更することがある。

- (1) 各年度の給食実施予定日は、給食実施開始日までに提示する。
- (2) 給食実施日及び献立は、約 3 ヶ月ごとに開催する鳴門市学校給食献立作成及び食品選定委員会により決定する。

7. 施設・指定器材等の使用

- (1) 受託者は、市の所有する施設・指定器材等（別紙 3）を使用する。使用に当たっては、善良なる管理者としての注意義務をもって管理する。また、委託業務の目的以外で使用してはならない。ただし、市からの指示があるときは、この限りでない。
- (2) 施設・指定器材等は無償貸与とする。
- (3) 学校給食の調理について規定する関係法令等に従い、施設・指定器材等を清潔に保つこと。
- (4) 施設・指定器材等に故障が発生したときには、直ちに市に報告し、その指示に従うこと。なお、故意又は過失により施設・指定器材等に損害を与えたときは、受託者の責任において原状に復すること。
- (5) 委託業務の実施に当たり、業務場所において市の所有する施設・指定器材等外の物件を使用しようとするときは、事前に市に報告し、承認を受けること。
- (6) 施設・指定器材等の増改築、改造等は基本行わないこと。ただし、市が必要と認める場合については、この限りではない。

8. 食材の提供

- (1) 給食に使用する食材は、市が提供するものとし、市から提供されたもの以外は給食に使用してはならない。
- (2) 受託者は、市から提供された食材について、検収のうえ、自己の責任において保管するものとする。

9. 給食の内容

給食は、幼稚園、公私連携幼保連携型認定こども園、小・中学校とも原則同じ内容で、牛乳、ご飯及びパンを除く副食 2～3 品であるが、学年により量は異なる。基本、週 4 日（月・火・水・金曜日）は米飯給食、週 1 日（木曜日）はパン給食とする。献立例を別紙 4 に示す。

1 0. 業務日数

業務日数は、給食実施日数に、研修等への参加日、各学期の給食開始前と終了後、給食開始までの間における清掃及び施設・設備の点検に要する日数（長期休業期間（夏・冬・春）含む）を加えた日数その他市が指定した日を業務日数とする。

1 1. 業務可能時間

原則として、給食実施日の午前8時から午後4時45分までの間とする。ただし、市が認めた場合は、給食実施日以外及び時間外業務も可能とする。

1 2. 給食実施日数、調理食数、給食時間等の変更への対応

給食試食会の開催、学校行事、インフルエンザの流行、災害時等により、市が給食実施日数、調理食数、給食時間等の変更を指示したときは、適切に対応すること。

1 3. 学校行事等への協力

委託業務の実施に当たっては、学校給食が学校教育活動の一環として実施されていることを十分認識すること。

- (1) 受配校への食育活動に積極的に参加するとともに、市の行事、給食試食会等が実施されるときは、必要な協力を行うこと。
- (2) 実習生の受入について、市と協議の上、必要な協力を行うこと。
- (3) 地産地消をはじめとする食育の推進等、市の方針に従いその対応に協力すること。
- (4) 市が各種調査資料等を求めたときは協力すること。
- (5) 保健所や市が指定する者の立入検査があった場合は、当該検査の立会等に協力すること。また、施設見学者や施設修繕、設備保守点検等への対応についても協力すること。
- (6) 委託契約期間の満了などに伴い、次期受託者から受託業務の引き継ぎの申し出があった場合は、業務に支障のない範囲内で、確実に引き継ぎを行えるよう協力すること。

1 4. 関係法令等の遵守

- (1) 学校給食法、食品衛生法、労働基準法等の関係法令、その他関連法規及び関連要綱等を遵守すること。
- (2) 委託業務が教育の一環として行われる学校給食であることを認識し、保健衛生に万全の注意を払い、適切な管理のもと、常に誠意をもって業務の遂行に努めるとともに、「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成9年3月24日衛食85号)、「学校給食衛生管理基準」(平成21年文部科学省告示第64号)を遵守すること。

1 5. 連絡体制

市との連絡・調整が速やかに行えるよう、契約履行日までに四国内、岡山県、阪神圏・淡路島に、本社、支社、営業所又は事業所のいずれかを有すること。

第2 実施体制

1. 業務従事者

受託者は、次の者を配置することとし、調理業務等に従事する者の数は、鳴門市学校給食センターにおける業務実施上、必要かつ十分な人員を配置し、業務に遅滞が生じないよう人員の確保に努めること。

なお、業務従事者について、本市の学校給食運営に携わっていた人材の応募があった場合には、積極的な採用に努めること。また、業務従事者の募集にあたっては、地元雇用に努めること。

(1) 業務責任者（1名）

管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を取得後、2,500食以上の学校給食共同調理場（※1）（センター方式・ドライ施設）で3年以上の実務経験を有する常勤の勤務者を、業務責任者と定め、業務全体の指揮及び統括を行うとともに、市その他の関係者との連絡調整の任にあてること。

(2) 業務副責任者（1名以上）

管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を取得後、2,500食以上の学校給食共同調理場（※1）（センター方式・ドライ施設）で2年以上の実務経験を有する常勤の勤務者を、業務責任者を補佐する業務副責任者と定め、業務責任者に事故があるとき又は欠けたときに、その任にあてること。

(3) 食品衛生責任者（1名）

管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有する常勤の勤務者を、関係法令に基づき食品の安全衛生及び学校給食業務が衛生的に行われるよう従事者の指導教育の任にあてること。（業務責任者・業務副責任者と兼務することができる。）

なお、食品衛生責任者は「学校給食衛生管理基準」における衛生管理責任者及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」における衛生管理者を兼ねることができる。

(4) アレルギー対応食責任者（1名）

管理栄養士又は栄養士の資格を有し、学校給食施設又は特定給食施設（※2）で2年以上食物アレルギー対応食の調理に従事した経験を有する常勤の勤務者を、食物アレルギー対応食（除去・代替食）に関する指示、指導、管理及び調理等の任にあてること。

(5) 配送業務責任者（1名）

配送業務責任者は、配送業務全般を把握し、また、配送車の安全運転を管理する者とし、十分な配送経験を有する者を配置すること。

(6) 調理員・配送員等

上記に示す各責任者の他、調理・配送等を円滑に行うために十分な人員（食物アレルギー対応食に関する業務を含む）を確保するとともに、安定した配置とすること。

（※1）学校給食法第6条に規定する施設をいう。

（※2）健康増進法施行規則第5条の規定により、特定かつ多数の者に対して継続的に食事を供給する施設のうち栄養管理が必要なものとして、厚生労働省令で定めた1回100食以上又は1日250食以上の食事を供給する施設をいう。

2. その他実施体制に係る遵守事項

- (1) 業務従事者の配置については、業務従事者報告書を提出し、市の承認を受けること。
- (2) 業務従事者に欠員等が生じたときは、直ちに補充をし、調理等作業に支障が生じないように安定した配置を図ること。この場合、代替者の氏名等を市に報告すること。
- (3) 業務従事者に異動があったときは、「業務従事者変更報告書」を提出すること。
なお、業務責任者の異動に関しては、事前に市と協議を行った上で決定すること。
- (4) 業務従事者の交替、代替又は異動を行おうとするときは、業務従事者の熟練性を十分に確保すること。
- (5) 業務従事者として不相当であると市が認める者について、市が必要な措置を求めたときは、これに応じること。
- (6) 業務従事者に対する指示その他の管理を行い、労働関係法令上の一切の責任を負うこと。
- (7) 調理業務等を円滑に実施するため、月に1回程度開催する、市、業務従事者及び受託者の責任者（本社又は鳴門市学校給食センターを管轄する事業所等の社員）で構成する連絡協議会に必ず出席すること。また連絡協議会以外の会議等への出席要請を行った場合についても、協力を行うこと。

3. 業務従事者の教育・研修

- (1) 受託者は、円滑な業務の遂行のため、調理業務等の事前研修を鳴門市学校給食センター等において実施するものとし、その費用は、受託者の負担とする。
なお、事前研修の詳細については、市と協議するものとする。
- (2) 受託者は、施設の維持管理、検収、調理、食品の取り扱い、衛生管理が円滑に行われるよう定期的に研修を行い、業務従事者の資質向上に努めるとともに、業務従事者を新たに採用した場合は、初任者研修を必ず実施すること。
また、階層別研修を実施し、業務責任者等の資質向上を図ること。
- (3) 受託者は、市が必要と認めた場合には、市又は第三者が実施する研修等に業務従事者を参加させること。なお、研修にかかる費用は受託者が負担するものとする。
- (4) 受託者は、上記の研修を行った後は、研修実施報告書を市に提出すること。
- (5) 業務従事者に注意事項を徹底させるため、朝礼等で業務確認を行うこと。
- (6) 受託者は業務上知り得た情報を第三者に漏らしてはならない。この契約解除後及び期間満了時においても同様とする。

第3 業務区分

本委託業務における市と受託者の業務区分は、**別紙5**及び次のとおりとする。

1. 市が行う業務の範囲

(1) 献立作成及び学校給食提供食数等

市は、献立を作成し、献立及び食数並びに食器、食缶、食器かご等の種別及び使用数等について下表のとおり業務内容に応じてそれぞれの提示時期に受託者に提示する。

なお、最終の学校給食提供食数は、2日前16時までを示し、以降変更しない。ただし、学級閉鎖、臨時休校等緊急時のやむを得ない場合は、前日または当日において、給食実施数の変更または給食の中止を指示する。

| 種 類 | 提示時期 |
|---------------|-----------------------------------|
| 調理業務指示書 | 前々週末（1週間毎） |
| 調理業務変更指示書 | 前日まで |
| 学校給食献立予定表（月間） | 当該月の前月20日まで |
| 学校給食提供予定食数 | 年度当初及び当該月の前月20日及び前週末（閉庁日の場合はその前日） |
| 学校給食提供食数の変更 | 2日前16時まで（閉庁日の場合はその前日） |

（2）食材の調達及び検収

市は、献立、食数に応じて食材を調達する。また、受託者が記入した検収簿等を確認し、食材を受託者に引渡すものとする。

（3）配送・回収等

市は、**別紙2、3**に基づいて受託者が作成した配送・回収計画等を点検・確認する。

2. 受託者が実施する業務の範囲

「学校給食衛生管理基準」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」の他、関係諸法令等により業務を実施する。

また、受託者は市から提示された資料等の内容を遵守するとともに、市の指示（調理業務指示書等の文書による指示並びに業務責任者等に対する口頭による指示を含む。）に従うこと。

（1）検収業務

- ① 受託者は検収責任者を定め、市の指示に従い食材の検収を行い、専用の容器に移し替え、必要に応じて専用冷蔵庫又は冷凍庫への格納を行うこと。なお、検収は必ず納入業者立会いのもとで行うこと。
- ② 検収後、その結果を市に報告すること。
- ③ 数量不足や規格外品、不良品等がある場合は速やかに市に報告し、指示を仰ぐこと。
- ④ 原則、指定時間以外の検収は行わないこととし、不足や遅れにより予定と異なる時間に納入が必要な場合は、市に報告、許可を得て検収を行うこと。

（2）調理業務（食物アレルギー対応食を含む。）

- ① **別紙3**に掲げる施設・指定器材等の衛生管理及び食品管理を行うこと。
- ② 市が提示する調理業務指示書等に基づき、市が提供する食材を使用し、指示に従った調理方法で調理を行うこと。
- ③ 献立の打合せは、定期的に行うこととし、業務責任者、業務副責任者、食品衛生責任者のほか、必要に応じて調理員が出席すること。
- ④ 調理の打合せは、適宜行い、各調理作業別にその内容の確認を行うこと。また、作業工程表及び作業動線図を給食実施日の3日前（閉庁日の場合はその前日）までに提出すること。

- ⑤ 調理過程で異物混入や不穏当な食材を発見したときは、速やかに市に報告し、改善策を提示の上、市の指示に従うこと。また、鳴門市学校給食センターが学校に提供したのから異物混入が発見されたときは、調理配送時等に混入がなかったか調査のうえ、報告書を提出すること。
- ⑥ 調理ミス、数量間違い等が生じたときは、速やかに市に報告し、改善策を提示の上、市の指示に従い受託者の責任において処理すること。
- ⑦ 味や温度等の確認は、食缶への配食（以下「配缶」という。）前に業務責任者等の立会いのもと栄養教諭等が行うほか、栄養教諭等が調理の過程で確認を求めたときは、これに応じること。なお、アレルギー対応食についても同様とする。
- ⑧ 調理完了後、学校給食提供予定食数等に基づき配缶すること。また、一食個包装の食品を人員表等に基づきクラス別に仕分けすること。
- ⑨ 食物アレルギー対応は、特定原材料として表示が義務づけられている7品目「卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生」の除去・代替食対応とする。なお、対応品目及び対応方法は、見直し等により変更が生じたときは、変更後の内容で対応すること。
- ⑩ アレルギー対応食の調理は、市が提示する調理業務指示書等に基づき、市が提供する食材を使用して行うこと。
- ⑪ アレルギー対応食は、個人専用の容器に献立別に配缶すること。
- ⑫ アレルギー対応食は、特別調理室内で専用の調理器具を用いて調理し、特別調理室内には特定原材料7品目を含む食品を持ち込まないこと。
- ⑬ アレルギー対応食の容器の確認、配缶、コンテナ積載については、誤配缶等の事故が無いよう二人以上で確認すること。
- ⑭ 調理業務指示書等に記載のない事項の作業については、市と協議の上行うこと。

(3) 食材の在庫管理業務

調味料の出庫については毎日記録をとり、在庫については毎週末及び毎月末に市に報告すること。

(4) 原材料、加工食品及び調理済食品の保存食の採取及び保管業務

学校給食衛生管理基準に基づき原材料、加工食品及び調理済食品を採取し、専用の冷凍庫への保管を行い、記録等の管理を行うこと。

(5) 配送及び回収業務

- ① 配送及び回収は、次の合計6便を基本とする。なお、配送については、検食及び調理後2時間以内に喫食できるよう喫食開始の30分前の完了を条件とする。

| | |
|----------|--|
| 1 便目 | 【小中学校食器等配送】 調理作業中に、食器等（食器、食器かご、トレイ、トレイかご、はし、スプーン、フォーク、しゃもじ、汁杓子、ヌードル杓子、バットサーバー、トング等をいう。以下同じ。）を各学校に配送する。 |
| 2 便目 | 【各幼稚園食缶等配送】 調理作業終了後に、食器等及び食缶等（米飯缶、丸缶、角缶等をいう。以下同じ。）を各幼稚園に配送する。 |
| 3 便目 | 【各小中学校食缶等配送】 調理作業終了後に、食缶等を各学校に配送する。 |
| 4、5、6 便目 | 【食器・食缶等回収】 給食終了後に、食器等及び食缶等（以下「食器・食缶等」という。）を回収する。 |

- ② 学校給食配送・回収計画書は、**別紙2、3**を基に受託者が作成し、変更の必要が生じた場合は、市と協議により修正すること。また、学校行事、インフルエンザの流行、災害時等により臨時の変更が生じたときは、その都度市と協議の上対応すること。
- ③ 車両の運行前点検を行い、記録を市に提出すること。
- ④ 配送及び回収業務を行うに当たっては、コンテナの積下し等を円滑に行い、かつ、学校敷地内での事故を防止するため、車両1台当たり配送助手を含めて2名以上の乗車とすること。
- ⑥ 配送業務従事前後に、配送員及び配送助手のアルコールチェックを行い、結果を保管すること。
- ⑦ 受配校での児童等の安全に注意すること。門の開閉、出入り口の施錠を確実にを行うこと。敷地内は徐行し児童等が近くにいる場合及び車両後退時等は、配送助手が降車のうえ安全確認と適切な誘導を行うこと。
- ⑧ 配送時間を記録し、市に報告すること。なお、受配校到着の遅延や、事故等が発生した場合は、速やかに市に報告し、改善策を提示の上、市の指示に従うこと。
- ⑨ 配送車両の運転に携わる者の運転免許証の有効期間について、年2回以上確認し、結果を保管すること。

(6) 残菜等の計量、記録及び処理業務

- ① 残菜等は次のとおり処理、計量、記録を行うこと。

| 種類 | 処理方法 |
|------------------------------|---|
| 調理過程で発生する残菜（粉砕機が使用できるもの） | 粉砕機で処理する。 残菜庫でゴミ袋に収納し計量、記録する。 |
| 調理過程で発生する残菜（粉砕機が使用できないもの） | ゴミ袋に収納し、計量、記録する。 |
| 各学校から返却された主食（米飯・パンをいう。） | ゴミ袋に収納し残菜庫に移動させ、計量、記録する。 |
| 各学校から返却された副食（食缶に入って返却された食品。） | 食缶洗浄時に、粉砕機で処理する。 残菜庫でゴミ袋に収納し計量、記録する。 |
| 各学校から返却された果物の皮等（粉砕機の効果がないもの） | ゴミ袋に収納し残菜庫に移動させ、計量、記録する。 |
| 各学校から返却された容器等 | ゴミ袋に収納し残菜庫に移動させる。 |
| 廃食用油 | 廃油タンクで保管し、リサイクル業者に連絡し、回収車で抜き取ってもらうこと。 |

※残菜等（廃油を除く。）については、廃棄処分としているが、リサイクル処理に変更したときは、適切に対応すること。

- ② 調理課程で発生する容器や、清掃で発生した廃棄物は市の指定するとおり分別して、必要に応じてゴミ袋に収納し、玄関ホール、荷受風除室、回収風除室に移動させること。
- ③ ゴミ袋等は、汚臭・汚液が漏れないように管理すること。
- ④ 非汚染作業エリア以外で発生した残菜等や廃棄物は、非汚染エリアに持ち込まないこと。
- ⑤ 市が指定する場所に集められた残菜等は、市が貸与する車両を用いて、当日中に鳴門市クリーンセンター（通常受付16時まで）に運搬すること。

- ⑥ 鳴門市クリーンセンター運搬後に発生した残菜等は、屋外ごみ置場に移動させ、翌営業日速やかに、鳴門市クリーンセンターへ運搬すること。
- ⑦ 屋外ごみ置場は、定期的に清掃すること。
- (7) 食器・食缶等の洗浄、消毒、保管業務
- ① 各学校から返却された食缶等は、軽く汚れを落とした上で洗浄機にかけること。また、食缶付属のパッキンについては、取り外した後、洗浄機にかけること。なお、アレルギー用食缶や保冷剤、ユニバーサル食器等は、手洗いで洗浄すること。
- ② 各学校から返却された食器・トレーは、食器洗浄前に残菜等を取り出し、軽く汚れを落とし、指定枚数の確認後、洗浄機にかけること。また、はし、スプーン、フォークは洗浄後、指定本数の確認を行うこと。
- ③ 食器・食缶等は丁寧に取り扱い、洗浄後は、汚れの取り残し及び破損の有無や指定数を確認すること。また、取り外したパッキンを食缶に確実に装着させること。
- ④ 食器・食缶等は洗浄後、専用の消毒保管庫による消毒保管を行うこと。
- ⑤ その他、市が指定する日に、食器のブリーチを行うこと。
- (8) 施設・指定器材等の清掃及び点検・管理業務
- 施設・指定器材等の清掃及び点検・管理に当たっては、次の事項に留意すること。
- ① 施設・指定器材等は、法令等に基づき、洗浄、消毒及び乾燥を行うこと。
- ② 作業終了後の検収室、下処理室、調理室、洗浄室等の清掃及び整理整頓を確実にすること。
- ・各室床面の洗浄は、ブラシを使用して最低週1回のペースで適切に行うこと。
 - ・各室の排水ピットの洗浄は、毎日行うこと。
 - ・厨房機器等については、使用前、使用中、使用後に、刃こぼれやネジの緩み等異常がないか毎日点検・記録し、異常があるときはその都度、ない場合は週末に市に報告すること。
 - ・フードスライサー等の調理機器及び器具類は、使用後に分解して洗浄及び消毒後、よく乾燥させること。
 - ・冷蔵庫、冷凍庫の温度を管理表に記録して市に報告すること。
- ③ 包丁まな板殺菌庫、消毒保管庫、冷蔵庫等は、毎日ふき取り消毒を行うこと。
- ④ 自主的にフードスタンプ等の細菌検査等を実施し、その結果、改善が必要なときはその策を講じること。
- ⑤ 次のとおり施設の清掃を行い、施設を清潔に保つこと。
- ・調理員休憩室、会議室、調理員専用トイレ、廊下、階段、見学コーナー、物資納入口の外周辺及びプラットフォーム … 毎日
 - ・施設周辺や駐車場、屋上、グリストラップ、排水溝 … 適宜
 - ・廊下、見学コーナー、会議室のワックスがけ … 年1回以上
- ⑥ 配送車両は、配送及び回収業務での運行に備え、日々管理・清掃を十分に行うこと。また、定期点検を確実にし、故障箇所を発見したときは直ちに市に報告するとともに、受託者が可能な範囲で応急処置を図ること。
- ⑦ ガスバルクタンクの開閉や簡易ボイラーの管理を行うこと。
- ⑧ その他施設・指定器材等の点検の結果、異常を発見したときは、速やかに市に報告すること。

(9) (1) から (8) までに附帯する業務その他市が必要と認める業務

特に、長期休業中は、業務責任者又は業務副責任者のうち1名以上は、施設・指定器材等の清掃、維持管理を行うとともに、市との連絡調整に当たること。また、長期休業中における作業内容等については、事前に市と協議すること。

3. 安全・衛生管理の徹底

上記「2. 受託者が実施する業務の範囲」に掲げる事項のほか、業務従事者の健康・衛生管理については、次に示す内容を実施すること等により、安全・衛生管理の徹底を図ること。

併せてHACCP（ハサップ）の概念に基づき、より安全かつ衛生的な運営を行うこと。

- (1) 業務従事者に対して、年1回以上の定期健康診断を行うこと。
- (2) 業務従事者に対して、月2回以上の検便検査を行うこと。なお、検便検査には、赤痢菌、サルモネラ、腸管出血性大腸菌の検査を含めること。また、10月から3月までの期間は、ノロウイルスの検査を2回以上含めること。
- (3) 新規採用者を業務に従事させるときは、従事させるまでに健康診断を、従事させる2週間前から従事するまでに検便検査を行い、結果を確認すること。
- (4) 業務従事者の手指に傷や手荒れがあるときは、必ず手袋を着用させるとともに、従事する業務に配慮すること。
- (5) 次のいずれかに該当するときは、当該業務従事者を調理業務及び配送業務に従事させないこと。
 - ① 業務従事者に下痢、発熱、腹痛、嘔吐などの症状があるとき。
 - ② 業務従事者の手指に化膿性疾患があるとき。
 - ③ 業務従事者又は同居人が、「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号）」に規定する感染症に罹患している、又はその疑いがあるとき。
- (6) 業務従事者が(5)のいずれかに該当するときは、速やかに医療機関を受診させるとともに、医師の指示に従うこと。
- (7) 業務従事者が(6)による受診をした場合において、ノロウイルスによるものと診断されたときは、高感度の検便検査の結果、ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、就業停止とすること。

第4 届け出・報告等

1. 届け出等

受託者は、食品衛生法第55条の規定による営業許可等必要な許認可を取得し、業務開始2週間前までに市に写しを提出すること。

2. 業務報告書

各業務内容については、下記のとおり報告書を作成し、市が指定する部数を提出期限までに提出すること。

なお、個人情報を含むものについては、業務従事者等の承諾を得ること。

| 報告書の種類 | 提出期限 |
|--------------------|--------------|
| 業務責任者等報告書 | 事業開始 2 週間前 |
| 業務従事者報告書 | 事業開始 1 週間前 |
| 業務従事者変更報告書 | 変更時 |
| 業務従事者健康記録表 | 毎日業務開始前 |
| 定期健康診断結果報告書 | 検査結果が出た後直ちに |
| 腸内細菌検査結果報告書 | 検査結果が出た後直ちに |
| 研修実施報告書 | 実施後速やかに |
| 作業工程表 | 作業日の 3 日前 |
| 作業動線図 | 作業日の 3 日前 |
| 配送・回収計画書 | 変更時 |
| 温度等管理表 | 毎日業務終了後 |
| 残菜記録表 | 当該週業務終了後 |
| 機械器具点検報告書 | 毎日業務終了後 |
| 学校給食日常点検票 | 毎日業務終了後 |
| 検収簿 | 毎日業務終了後 |
| 保存食記録票 | 当該月業務終了後 |
| 調理作業等完了報告書 | 毎日業務終了後 |
| 長期休業期間における清掃作業等計画書 | 長期休業期間の 5 日前 |
| 委託業務完了報告書（月毎） | 当該月業務終了後速やかに |
| 事業報告書（1 年毎） | 当該年業務終了後速やかに |
| 異物混入等報告書（事故報告書） | 発生後直ちに |

※報告書等は、必要に応じて追加、変更する場合がある。

第 5 経費の負担区分等

1. 経費の負担区分

経費の負担区分は、**別紙 6**のとおりとする。

また、市と共有して使用するものや負担区分が明確でないものは、双方協議の上、応分の負担をするものとする。

なお受託者は、光熱水費を適正な管理のもとに使用し、その節減に努めなければならない。光熱水費その他の市が負担する経費に関し、著しい増加が認められた場合、市は受託者に原因調査及び措置・改善について書面での報告を求めることができる。

2. 委託料の支払い

(1) 履行の確認

受託者は、毎月分の「委託業務完了報告書」を当該月の業務終了後速やかに市に提出すること。なお、3 月分については、必ず同月末日までに提出すること。

市は、「委託業務完了報告書」を受領したときは、速やかにその履行状況について確認するものとする。

(2) 委託料の額等

委託料は、月ごとに支払うものとする。

受託者は当該月分の委託料を市に請求し、市は、適正な請求書を受領した日から起算して30日以内に委託料を支払うものとする。

(3) 委託料の額の変更

実施条件（予定していた給食実施日数及び調理食数）と実際の年間食数が著しく異なったときは、市と受託者が協議の上、委託料の額を変更することがある。

また、市は受託者が提供するサービスに対して定期又は随時に評価を行う予定であり、その結果、業務委託契約書及び仕様書等で定められた内容を充足していないことが判明したときは、委託料の減額を行うことがある。

第6 責任分担・リスク管理等

1. 責任分担

市と受託者の責任分担については、**別紙7**のとおりとする。

2. 損害賠償等

(1) 受託者は、調理等の実施に当たり、製造物責任法（平成6年法律第85号）の規定による損害賠償責任を履行するため、生産物賠償責任保険に加入すること。また、配送車に係る自動車任意保険については、対人無制限、対物無制限（免責0円）の保険に加入すること。

(2) 次のいずれかに該当するときは、受託者は市に損害賠償をしなければならない。

① 故意又は過失により、食中毒の原因となる細菌、その他人体に有害な物質を学校給食に混入させ、市が給食停止（一部停止を含む。）の措置を講じた場合において、市が損害賠償を求める必要があると認めるとき。

② 故意又は過失により、原材料等を損失したとき。

③ 故意又は過失により、施設・指定器材等を損壊、紛失又は遺棄したとき。

(3) 受託者の責めに帰すべき事由により債務不履行又は懸案事項が生じたときは、市は受託者に対して、期限を付して対応策の提出及び実施を求めることができる。この場合において、受託者が当該期間内に修復することができなかつたときは、市は契約を解除し、及びこれにより生じた損害賠償を請求することができる。

(4) 不可抗力その他受託者の責めに帰すことができない事由により業務の継続が困難となったときは、市と受託者は業務継続の可否について協議を行うものとする。この場合において、継続が困難と判断したときは、市が契約を解除することができるものとする。

3. 履行保証

(1) 受託者は、諸事情により業務の全部、又は一部の履行が困難となった場合の保証のため、契約締結時までに次の要件を全て満たす履行保証人を確保するものとする。

① 法人格を有していること

- ② 小学校又は中学校を対象とした学校給食業務の受託実績を3年以上有し、又は厚生労働省作成の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に定められた「同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設」での調理業務の経験を5年以上有し、かつ、現在も継続して業務を実施していること。
 - ③ 製造物責任（PL）法に基づく生産物賠償責任保険に加入していること。
- (2) 受託者の申し出により、市が委託業務の代行の必要性を認めた場合は、受託者の履行保証人は、受託者に代わって当該業務の契約書及び仕様書の規定に従い業務を代行しなければならない。ただし、この場合であっても受託者の義務は免責されるものではない。
4. 災害時の対応
- (1) 業務従事者は、火災、その他の災害発生を発見した時、その危険性があると知った時は、直ちに市に報告すること。また、市の指示に基づいてその被害を最小限に止める措置を行うこと。
 - (2) 鳴門市学校給食センター施設は避難場所として指定しており、地震等の災害時には、市の対応に協力すること。

第7 その他

1. 委託業務に関する準備及び引継ぎ

(1) 委託開始準備

受託者は、円滑に委託業務を開始するために、契約締結後から給食開始までの期間に準備作業を行い、万全な調理業務体制を整えるものとする。準備作業に必要な費用は基本受託者負担とする。

なお、委託業務において使用する各種様式、帳票等については、委託期間の始期までに別途指示する。

(2) 業務期間満了時における引継ぎ

委託期間が満了して受託者が交代する場合、市及び新しい受託者に対し、業務引継ぎ等に関して円滑に進むよう誠意をもって対応すること。

2. 敷地・施設の利用について

(1) 敷地・施設の利用については、市の指示に従うこと。

(2) 敷地内での喫煙は認めない。ただし、屋外に法令に沿って設置した喫煙場所で喫煙する場合は可能とする。

(3) 受託者用の休憩室（トイレ含む）、更衣室、駐車場を無償貸与とするが、その利用については市の指示に従うこと。

(4) 受託者は、節電及び節水等の意識を持って業務にあたり、省エネルギー化に努めること。

3. 再委託の禁止

委託業務の全部又は一部を第三者に委託し、又は請け負わせてはならない。ただし、あらかじめ書面により市の承認を受けたときは、この限りでない。

4. 定めのない事項

- (1) 仕様書は、業務の大要を示すもので、明記のない業務であっても、他との関連性から判断して、市が必要と認めた業務は受託者の負担で誠意をもって実施すること。
- (2) 疑義が生じた場合は、市と協議し、業務遂行に支障のないようにすること。
- (3) 仕様書の内容は、必要に応じて市と受託者で協議のうえ、変更、追加する場合があります。

別紙2 受配校及び調理食数等

| | 郵便番号 | 学校(園)名 | 住所 | 配送食数 | コンテナ数 | 給食準備開始 | 喫食 |
|----|----------|-----------|---------------------|-------|-------|--------|-------|
| 1 | 772-0002 | 鳴門市撫養幼稚園 | 鳴門市撫養町斎田字岩崎135番地の3 | 93 | 1 | 11:40 | 11:50 |
| 2 | 772-0017 | 鳴門市精華幼稚園 | 鳴門市撫養町立岩字内田73番地 | 99 | 1 | 11:40 | 11:50 |
| 3 | 772-0011 | 鳴門市桑島幼稚園 | 鳴門市撫養町大桑島字与三左谷32番地 | 49 | 1 | 11:35 | 11:45 |
| 4 | 772-0031 | 鳴門市第一幼稚園 | 鳴門市大津町木津野字敷内55番地2 | 126 | 2 | 11:30 | 11:40 |
| 5 | 771-0360 | 鳴門市明神幼稚園 | 鳴門市瀬戸町明神字越浦70番地 | 43 | 1 | 11:20 | 11:30 |
| 6 | 779-0302 | 鳴門市堀江北幼稚園 | 鳴門市大麻町大谷字中筋53番地 | 29 | 1 | 11:30 | 11:40 |
| 7 | 779-0233 | 鳴門市板東幼稚園 | 鳴門市大麻町板東字采女21番地 | 70 | 1 | 11:40 | 11:50 |
| 8 | 772-0051 | 認定こども園成稔 | 鳴門市鳴門町高島字北221番地 | 55 | 1 | 11:30 | 11:40 |
| | | | 小計 | 564 | 9 | | |
| 1 | 772-0002 | 鳴門市撫養小学校 | 鳴門市撫養町斎田字岩崎72番地 | 292 | 4 | 12:20 | 12:30 |
| 2 | 772-0017 | 鳴門市林崎小学校 | 鳴門市撫養町立岩字内田73番地1 | 322 | 4 | 12:25 | 12:35 |
| 3 | 772-0001 | 鳴門市黒崎小学校 | 鳴門市撫養町黒崎字宮津88番地1 | 137 | 2 | 12:10 | 12:20 |
| 4 | 772-0011 | 鳴門市桑島小学校 | 鳴門市撫養町大桑島字与三左谷6番地 | 207 | 2 | 12:20 | 12:30 |
| 5 | 772-0031 | 鳴門市第一小学校 | 鳴門市大津町木津野字内田11番地 | 365 | 4 | 12:15 | 12:25 |
| 6 | 772-0021 | 鳴門市里浦小学校 | 鳴門市里浦町里浦字西浜401番地 | 156 | 2 | 12:25 | 12:35 |
| 7 | 772-0053 | 鳴門市鳴門東小学校 | 鳴門市鳴門町土佐泊浦字高砂65番地3 | 13 | 1 | 12:15 | 12:25 |
| 8 | 772-0051 | 鳴門市鳴門西小学校 | 鳴門市鳴門町高島字北217番地 | 312 | 4 | 12:15 | 12:25 |
| 9 | 771-0360 | 鳴門市明神小学校 | 鳴門市瀬戸町明神字越浦70番地 | 194 | 2 | 12:15 | 12:25 |
| 10 | 772-0041 | 鳴門市大津西小学校 | 鳴門市大津町大代1210番地 | 155 | 2 | 12:20 | 12:30 |
| 11 | 779-0302 | 鳴門市堀江北小学校 | 鳴門市大麻町大谷字中筋41番地 | 163 | 2 | 12:10 | 12:20 |
| 12 | 779-0314 | 鳴門市堀江南小学校 | 鳴門市大麻町西馬詰字橋ノ本7番地 | 50 | 2 | 12:20 | 12:30 |
| 13 | 779-0233 | 鳴門市板東小学校 | 鳴門市大麻町板東字宝蔵60番地 | 285 | 4 | 12:20 | 12:30 |
| | | | 小計 | 2,651 | 35 | | |
| 1 | 772-0003 | 鳴門市第一中学校 | 鳴門市撫養町南浜字浜田37番地1 | 538 | 6 | 12:35 | 12:45 |
| 2 | 772-0017 | 鳴門市第二中学校 | 鳴門市撫養町立岩字内田150番地 | 237 | 2 | 12:30 | 12:40 |
| 3 | 772-0052 | 鳴門市鳴門中学校 | 鳴門市鳴門町三ツ石字芙蓉山下251番地 | 183 | 2 | | |
| 4 | 771-0361 | 鳴門市瀬戸中学校 | 鳴門市瀬戸町堂浦字地廻り壱96番地4 | 100 | 2 | | |
| 5 | 779-0303 | 鳴門市大麻中学校 | 鳴門市大麻町池谷字長田105番地 | 248 | 2 | | |
| | | | 小計 | 1,306 | 14 | | |

合計 4,521 58

別紙 3

A - 検収室 / 油庫

| No. | 品目名称・型式・仕様 | 数量 | No. | 品目名称・型式・仕様 | 数量 |
|-----|--|---------|-----|--|--------|
| 1 | 検収台 TK-156MSDVB 1500X600X600 φ100 排水・ボールバルブ付 | 4 台 | 11 | 粉碎流し台 SDSPF-1500-22T 1500X750X850 | 1 台 |
| 2 | デジタル台秤 DP-6700特 350X605X795 専用架台付 | 4 台 | 12 | 検食保存用冷凍庫 URN-094FM6-F 900X650X1950 | 1 台 |
| 3 | 移動台 TK-97MSDVB 900X750X850 φ100 排水・ボールバルブ付 | 4 台 | 13 | 掃除用具箱 DS-66C 600X600X1800 | 2 台 |
| 4 | スタックカート STC-10 830X675X810 | 10 台 | 14 | 3槽シンク S3-217BDB 2100X750X850 | 1 台 |
| 5 | 器具消毒保管機 EWK-3004N 2580X950X1920 片面アジャスト脚タイプ | 3 台 | 15 | 容器洗浄機 CBB-61特 1350X1200X1790 | 1 台 |
| 6 | 3槽シンク S3-247BDB 2400X750X850 | 1 台 | 16 | 新油・廃油タンク ST-800-XN-XO 2660X1100X2175 | 1 組 |
| 7 | 作業台 TK-167BDB 1600X750X850 | 1 台 | | | |
| 8 | ドライ対応型球根皮剥機 P-84D特 1250X820X1043 | 1 台 | | | |
| 9 | ドライ対応型球根皮剥機 P-84D特 1250X820X1043 | 1 台 | | | |
| 10 | 移動台 TK-96MSDVB 900X600X850 φ100 排水・ボールバルブ付 | 1 台 | | | |

B - 魚肉下処理室

| No. | 品目名称・型式・仕様 | 数量 | No. | 品目名称・型式・仕様 | 数量 |
|-----|--|--------|-----|---|--------|
| 1 | プレハブ冷凍庫 カートイン仕様 2000X2700X2500 | 1 台 | 13 | パススルー冷蔵庫 PRD-180RMD7-G 1790X840X1950 | 2 台 |
| 2 | プレハブ冷蔵庫 カートイン仕様 2000X2700X2500 | 1 台 | 14 | 3槽シンク S3-247BDB 2400X750X850 | 1 台 |
| 3 | カワジュンシエルフ BC281A45S09 900X450X1649 移動式 柵4段 | 8 台 | 15 | 包丁・まな板消毒保管機 ESK-504N 900X550X1920 片面アジャスト脚タイプ | 1 台 |
| 4 | スタックカート STC-10 830X675X810 | 4 台 | 16 | 掃除用具箱 DS-66C 600X600X1800 | 1 台 |
| 5 | 移動台 TK-96MSDVB 900X600X850 φ100 排水・ボールバルブ付 | 2 台 | | | |
| 6 | 3槽シンク S3-217DB 2100X750X850 | 1 台 | | | |
| 7 | 作業台 TK-97DB 900X750X850 | 1 台 | | | |
| 8 | 作業台 TK-157DB 1500X750X850 | 2 台 | | | |
| 11 | 3槽シンク S3-217BDB 2100X750X850 | 1 台 | | | |
| 12 | 器具消毒保管機 EWK-2004N特 1800X950X1920 片面アジャスト脚タイプ | 1 台 | | | |

C-食品庫/仕分室

| No. | 品目名称・型式・仕様 | 数量 |
|-----|---|--------|
| 1 | カワジュンシエルフ BC281A60S09 900X600X1649 移動式 棚4段 | 5 台 |
| 2 | 冷蔵庫 URD-150RM6-F 1490X800X1950 | 1 台 |
| 3 | 3槽シンク S3-186BDB 1800X600X850 | 1 台 |
| 4 | テーブル型器具消毒保管機 ETK-150特 1800/1500X600X850 セミドライ仕様 | 2 台 |
| 5 | 缶切機 電動式 230X450X388 | 2 台 |
| 6 | 移動台 TK-126MSDVB 1200X600X850 φ100 排水・ボールバルブ付 | 2 台 |
| 7 | パススルー冷蔵庫 PRD-120RM7-G 1200X840X1950 | 2 台 |
| 8 | 掃除用具箱 DS-66C 600X600X1800 | 1 台 |

D-野菜下処理室

| No. | 品目名称・型式・仕様 | 数量 | No. | 品目名称・型式・仕様 | 数量 |
|-----|--|--------|-----|---|--------|
| 1 | プレハブ冷蔵庫 カートイン仕様 3225X2700X2500 | 1 台 | 11 | パススルー冷蔵庫 PRD-090RM7-F-G 900X840X1950 | 1 台 |
| 2 | プレハブ冷凍庫 カートイン仕様 2400X2700X2500 | 1 台 | 12 | 3槽シンク S3-247BDB 2400X750X850 | 1 台 |
| 3 | カワジュンシエルフ BC281A45S09 900X450X1649 移動式 棚4段 | 7 台 | 13 | 器具消毒保管機 EWK-1504N 1290X950X1920 片面アジャスト脚タイプ | 1 台 |
| 4 | 球根受台車 L1-107PDB 1050X700X900(600) φ100 | 2 台 | 14 | 包丁・まな板消毒保管機 ESK-504N 900X550X1920 片面アジャスト脚タイプ | 2 台 |
| 5 | スタックカート STC-10 830X675X810 | 4 台 | 15 | 掃除用具箱 DS-66C 600X600X1800 | 1 台 |
| 6 | 作業台 TK-77DB 750X750X850 | 4 台 | | | |
| 7 | 下処理用3槽シンク S3-277DVB 2700X750X850 | 3 台 | | | |
| 8 | 下処理用3槽シンク S3-277DVB 2700X750X850 | 1 台 | | | |
| 9 | 作業台 TK-77BSDB 750X750X600 | 4 台 | | | |
| 10 | ローラーコンベヤ CDF-60S特 1200X600X600 | 4 台 | | | |

E-煮炊き調理室

| No. | 品目名称・型式・仕様 | 数量 | No. | 品目名称・型式・仕様 | 数量 |
|-----|--|---------|-----|--|--------|
| 1 | 移動式ローラーコンベヤ CDF-60S特 1500X600X600 | 4 台 | 20 | 器具消毒保管機 EWK-2004N特 1750X950X1920 片面アジャスト脚タイプ | 1 台 |
| 2 | 移動台 TK-97MSDVB 900X750X600 φ100 排水・ホールバルブ付 | 3 台 | 21 | 3槽シンク S3-247BDB 2400X750X850 | 1 台 |
| 3 | フードスライサー FS-51 1100X613X814 | 3 台 | 22 | 作業台 TK-77BDB 750X750X850 | 2 台 |
| 4 | 移動式スライサー置台 TK-179FSMDB 1700X900X600 | 3 台 | 23 | 器具消毒保管機 EWK-3004N 2580X950X1920 片面アジャスト脚タイプ | 1 台 |
| 5 | 移動台 TK-77MSDVB 750X750X600 φ100 排水・ホールバルブ付 | 1 台 | 24 | 掃除用具箱 DS-66C 600X600X1800 | 2 台 |
| 6 | サイの目切り機 DC-81 390X565X820 標準付属品付 | 1 台 | 25 | 3槽シンク S3-247BDB 2400X750X850 | 1 台 |
| 7 | 移動式サイノ目切機置台 TK-177DCMDB 1700X750X600 | 1 台 | 26 | 容器洗浄機 CBB-61特 1350X1200X1790 | 1 台 |
| 8 | カラン受金具 KU-62 650X250X1200 | 3 台 | 27 | 器具消毒保管機 EWK-3004N 2580X950X1860 両面 | 1 台 |
| 9 | プレート消毒保管機 ESK-504N特 900X550X1920 アジャスト脚タイプ | 2 台 | | | |
| 10 | 移動シンク S1-77MDB特 750X750X600 | 3 台 | | | |
| 11 | スタックカート STC-10 830X675X810 | 6 台 | | | |
| 12 | 1槽シンク S1-76DB 750X600X850 | 2 台 | | | |
| 13 | 作業台 TK-176SDB特 1700X600X850 | 2 台 | | | |
| 14 | 高速度ミキサー MX-46D 465X945X1130 | 1 台 | | | |
| 15 | 2段式食材運搬車 PL-9612MDB 950X650X1000 | 10 台 | | | |
| 16 | ステンレス製蒸気回転釜 AS2-51A 足踏式・蓋屈折有・両面ハンドル 低輻射 | 10 台 | | | |
| 17 | 配缶台 TK-127MSDVB 1200X750X600 φ100 排水・ホールバルブ付 | 10 台 | | | |
| 18 | 移動式パンラック PL-15654MDB特 1500X600X1500 | 2 台 | | | |
| 19 | トラックイン蒸し庫 SHK-14特 1225X1330X1730 | 1 台 | | | |
| 19' | ラックカートSET SHK-14 | 2 台 | | | |

F-揚物・焼物・蒸物調理室

| No. | 品目名称・型式・仕様 | 数量 | No. | 品目名称・型式・仕様 | 数量 |
|-----|--|----|-----|---|----|
| 1 | 移動台 TK-127MSDVB 1200X750X850 φ100排水・ボールバルブ付 | 4台 | 10 | 器具消毒保管機 EWK-3004N 2580X950X1920 片面アジャスト脚タイプ | 1台 |
| 2 | 連続フライヤー DSKC-63A特 8005X1735X2750 油きりコンベヤOMC付 | 1台 | 11 | 掃除用具箱 DS-66C 600X600X1800 | 1台 |
| 3 | 受台 TK-127MSDVB 1200X750X600 φ100排水・ボールバルブ付 | 1台 | | | |
| 4 | コンビオーブン ACO-200GS 1000X773X1800 ガス式 20段カート有り | 5台 | | | |
| 4' | ラックカートセット ACO-200GW | 5台 | | | |
| 5 | ステンレス製ガス回転釜 AHG-30 [ガス式・低放射仕様] 内釜3層クラッド鋼 LPG | 1台 | | | |
| 6 | 配缶台 TK-127MSDVB 1200X750X600 φ100排水・ボールバルブ付 | 3台 | | | |
| 7 | 移動式パンラック PL-15654MDB特 1500X600X1500 | 2台 | | | |
| 8 | 3槽シンク S3-247BDB 2400X750X850 | 1台 | | | |
| 9 | 作業台 TK-157BDB 1500X750X850 | 2台 | | | |

G-特別調理室

| No. | 品目名称・型式・仕様 | 数量 | No. | 品目名称・型式・仕様 | 数量 |
|-----|---|----|-----|---|----|
| 1 | パススルー冷蔵庫 PRD-150RMD7-G 1490X840X1950 | 1台 | 11 | 移動台 TK-156MSDVB 1500X600X850 φ100排水・ボールバルブ付 | 2台 |
| 2 | 包丁・まな板消毒保管機 ESK-504N 900X550X1920 片面アジャスト脚タイプ | 1台 | 12 | 掃除用具箱 DS-66C 600X600X1800 | 1台 |
| 3 | 3槽シンク S3-216BDB 2100X600X850 | 2台 | | | |
| 4 | 作業台 TK-126BDB 1250X600X850 | 1台 | | | |
| 5 | 作業台 TK-126BDB 1250X600X850 | 1台 | | | |
| 6 | 電磁調理器 AIC-55S 900X600X850 | 4台 | | | |
| 7 | 1槽シンク S1-66BDB 600X600X850 | 4台 | | | |
| 8 | テーブル型器具消毒保管機 ETK-150特 1500X600X850 | 4台 | | | |
| 9 | コンビオーブン ACO-060ES 電気式 6段 片面下部扉付 三相200V | 1台 | | | |
| 10 | 電気フライヤー SEFD-18KW 900X600X800 | 1台 | | | |

H-和え物室

| No. | 品目名称・型式・仕様 | 数量 |
|-----|---|--------|
| 1 | 真空冷却機 CM-100EW特 1640X1315X2200 | 2 台 |
| 2 | 配缶台 TK-127MSDVB 1200X750X600 φ100 排水・ホ-ルハ-ル付 | 4 台 |
| 3 | ステンレス製蒸気回転釜 AS2-31A 冷却機能付・足踏式・蓋屈折有・両面ハ-トル | 2 台 |
| 4 | ブレハ-ブ冷蔵庫 カートイン仕様 2700X1600X2500 | 1 台 |
| 6 | 3槽シンク S3-217BDB 2100X750X850 | 1 台 |
| 7 | 作業台 TK-87BDB 800X750X850 | 1 台 |
| 8 | 器具消毒保管機 EWK-1504N 1290X950X1920 片面ア-ジャ-スト脚タイ- | 1 台 |
| 9 | 掃除用具箱 DS-66C 600X600X1800 | 1 台 |

I-米庫/洗米室/炊飯室

| No. | 品目名称・型式・仕様 | 数量 | No. | 品目名称・型式・仕様 | 数量 |
|-----|--|--------|-----|--|---------|
| 1 | カワジュンシエルフ BC281A45S09 900X450X1649 移動式 棚4段 | 2 台 | 14 | 自動蓋取搬送装置 OLR-10特 2545X2294X2110 | 1 台 |
| 2 | 第2昇降機付計量装置付納米庫 MET-1200特 2500X1500X2700/3345 | 1 台 | 15 | 自動反転ほぐし機 OAC-280特 2995X2334X2405 | 1 台 |
| 3 | スクリュ-式洗米機 SRC-600特 1775X630X1902 | 1 台 | 16 | 米飯計量システム ALM-特 2450X475X500 | 1 台 |
| 4 | 送米機(SRC連結型) AWS-10R特 800X800X1433 | 1 台 | 17 | ライスチェッカー ALM-3特 2000X475X1100 | 1 台 |
| 5 | 2槽シンク S2-187BDB 1800X750X850 | 1 台 | 18 | 配缶台 TK-127MSDVB 1200X750X600 φ100 排水・ホ-ルハ-ル付 | 2 台 |
| 6 | コンプレッサー OAR-10特 885X1045X1193 | 1 台 | 19 | 水切付2槽シンク PS2-247BDB 2400X750X850 | 1 台 |
| 7 | 浸漬機制御盤 AES-6特 550X204X1500 SUS430 塩ビ仕様 | 1 台 | 20 | 昇降装置付コンベヤ OLC-01特 2485X560X890 | 1 台 |
| 8 | 炊飯制御版 OESM特 1051X385X2055 | 1 台 | 21 | 炊飯釜洗浄機 OED3-5L特 6625X1350X1935 蒸気式 | 1 台 |
| 9 | 浸漬機 OMP-100特 1910X1890X3770 | 1 台 | 22 | ローラーコンベヤ CBF-7SH特 2450X775X885 | 1 台 |
| 10 | 横送りコンベヤ OCR-特 3200X612X845 | 1 台 | 23 | ストッパー付ローラーコンベヤ CBF-7ST 1912.5X775X865 | 1 台 |
| 11 | チェーンコンベヤ OOC-特 2880X480X830 | 1 台 | 24 | 炊飯釜、蓋SET ARS-400D 700X441X215 | 65 個 |
| 12 | 加水タンク KST-10特 580X630X2910 | 1 台 | 25 | 炊飯釜カート PL-9761特 900X7050X1500 | 4 台 |
| 13 | ライフレンドスーパー ARS-600D 三相200V LPG | 1 台 | 26 | 掃除用具箱 DS-66C 600X600X1800 | 1 台 |

J-コンテナプール

| No. | 品目名称・型式・仕様 | 数量 | No. | 品目名称・型式・仕様 | 数量 |
|-----|--|---------|-----|---|--------|
| 1 | 蒸気式天吊りコンテナ消毒装置 SCS-105 1100X800X1200 | 42 台 | 11 | トラックインタイプ電気式消毒保管機 TEW-64 2260X1470X2195 | 3 台 |
| 2 | 消毒用コンテナ SCS-50C特 1450X900X1550 コンテナ洗浄機対応部品付 | 42 台 | 12 | 食器用カート TSWC-50特 1170X830X1691 | 6 台 |
| 3 | コンテナ SKC-50特 1450X900X1550 | 27 台 | 13 | 掃除用具箱 DS-66C 600X600X1800 | 2 台 |
| 4 | 蓄冷剤用冷凍庫 PRD-186FMD3 1790X840X1950 3P200V 1708 ^{ワット} | 2 台 | | | |
| 5 | 検食保存用冷凍庫 ARD-062FM 610X800X1950 1P100V 504 ^{ワット} | 1 台 | | | |
| 6 | トラックインタイプ電気式消毒保管機 TEW-64W 2260X2840X2195 | 2 台 | | | |
| 7 | トラックインタイプ電気式消毒保管機 TEW-34W 1180X2840X2195 | 1 台 | | | |
| 8 | トラックインタイプ電気式消毒保管機 TEW-64 2260X1470X2195 | 4 台 | | | |
| 9 | 食器用カート TSWC-20特 1170X830X1691 | 18 台 | | | |
| 10 | 電気式食器消毒保管機 EW-1504N 1290X950X1860 両面 三相200V | 1 台 | | | |

K-洗浄室/プラットホーム

| No. | 品目名称・型式・仕様 | 数量 | No. | 品目名称・型式・仕様 | 数量 |
|-----|--|--------|-----|--|--------|
| 1 | 3槽シンク S3-247BDB 2400X750X850 | 1 台 | 14 | 連続式コンテナ洗浄機 WAC-111V特 12900X2110X2690 | 1 台 |
| 2 | 作業台 TK-97BDB 900X750X850 | 2 台 | 15 | 移動式パンラック PL-15654MDB特 1500X600X1500 φ125 3段 | 4 台 |
| 6 | 移動台 TK-157MSDVB 1500X750X600 φ100 排水・ホールバルブ付 | 4 台 | 16 | 移動台 TK-129MSDVB 1200X900X880 φ100 排水・ホールバルブ付 | 2 台 |
| 7 | 移動式ローラーコンベヤ CDF-60S特 3000X600X600 | 3 台 | 17 | 自動食器洗浄機 WFB-130W特 12600X1930X2300 | 2 台 |
| 8 | 粉碎流し台 SDSPF-1500-156 1500X750X850 | 1 台 | 18 | 受台 TK-166DB 1600X600X800 | 2 台 |
| 9 | シンク付台 PS1-157DB 1500X750X850 | 1 台 | 19 | 脱水機 YS-1500GDRT 920X720X1500 | 1 台 |
| 10 | システム食器洗浄機 WSC-55W特 8880X1645X2220 | 1 台 | 20 | ポリバケツ交換装置 GDR-6 φ1250X463 | 1 台 |
| 11 | 受台 TK-136DB 1345X600X800 | 1 台 | 21 | 掃除用具箱 DS-66C 600X600X1800 | 1 台 |
| 12 | 移動台 TK-127MSDVB 1200X750X600 φ100 排水・ホールバルブ付 | 6 台 | | | |
| 13 | コンテナ搬送コンベヤ WCC-56特 WAC-111V用 | 1 台 | | | |

L-前室

| No. | 品目名称・型式・仕様 | 数量 |
|-----|---|--------|
| 1 | 衣類殺菌庫 C K B - 9 0 H 900X600X1740 | 4 台 |
| 4 | シューズ殺菌庫 S K B - 9 0 H 900X600X1740 | 4 台 |
| 6 | オートサンテーション H W S - 1 4 5 D 1450X500X850 | 3 台 |

M-洗濯乾燥室／配送員控え室

| No. | 品目名称・型式・仕様 | 数量 |
|-----|---|--------|
| 1 | 洗濯乾燥機ドラム式 T W 1 1 7 V 5 洗濯・脱水容量 1 1 k g ・乾燥容量 7 k g | 6 台 |

N-車両

| No. | 品目名称・型式・仕様 | 数量 |
|-----|--|-----|
| | その他 | |
| 1 | 配送車両 T P G - N P R 8 5 A N 保冷バン、コンテナ 5 台積載 | 7 台 |
| 2 | 配送車両予備 T K G - X Z U 7 1 0 M 保冷バン、コンテナ 2 ～ 3 台積載予定 | 1 台 |
| 3 | 軽トラック（残渣等搬送用） T E - S 2 1 0 P | 1 台 |

学校給食予定献立表

| 日 | 曜日 | 主食 | 牛乳 | おかず | 材料名 | | | 栄養価(小学校中学年) | | |
|-----|----|-------|----|---|-------------------------------------|---|-------------------------------------|-------------|-----------------|-----------------|
| | | | | | あか | みどり | きいろ | 熱量 | たんぱく質 | 脂質 |
| | | | | | 血・筋肉・骨をつくる | 体の調子を整える | 熱や力のもとになる | (kcal) | (g) | (g) |
| 1 | 木 | 小型パン | ○ | ビーフンの五目いため レモンゼリー入りフルーツミックス 大豆チョコ | 牛乳 ぶた肉 ちくわ | にんじん ピーマン チンゲンサイ たまねぎ もやし キャベツ みかん もも パイン | パン ビーフン ナタデココ ゼリー ごま油 大豆チョコ | 635 | 21.9 | 22.9 |
| 2 | 金 | ごはん | ○ | 五目厚焼きたまご ブロッコリーの和風ドレッシング和え ひじきの煮物 | 牛乳 卵 とり肉 ひじき がんもどき | ブロッコリー にんじん ごぼう えだまめ | 米 ドレッシング さとう こんにゃく 油 | 615 | 25.4 | 18.3 |
| 5 | 月 | ごはん | ○ | とりそぼろ丼 わかめスープ | 牛乳 とり肉 卵 ベーコン わかめ | にんじん チンゲンサイ しょうが えだまめ たまねぎ えのきだけ コーン | 米 さとう 油 | 629 | 25.1 | 22.2 |
| 6 | 火 | ごはん | ○ | ポークしゅうまい 八宝菜 オレンジ | 牛乳 しゅうまい ぶた肉 うすら卵 いか | にんじん チンゲンサイ しょうが たまねぎ はくさい たけのこ オレンジ | 米 さとう でんぷん 油 | 626 | 26.6 | 19.1 |
| 7 | 水 | ごはん | ○ | かぼちゃサンドフライ 五目きんぴら のりつくだに | 牛乳 ぶた肉 さつまあげ のりつくだに | かぼちゃ にんじん ごぼう さやいんげん たけのこ しいたけ | 米 油 さとう こんにゃく ごま油 ごま | 695 | 21.6 | 21.6 |
| 8 | 木 | ナン | ○ | ひよこ豆のキーマカレー キャベツのコールスローサラダ | 牛乳 ひよこ豆 牛肉 ぶた肉 ハム | にんじん トマト しょうが にんにく たまねぎ えだまめ キャベツ きゅうり コーン | ナン カレールー ドレッシング | 673 | 27.9 | 28.4 |
| 9 | 金 | ごはん | ○ | サバのお焼酎 すだち とん汁 お月見ゼリー | 牛乳 サバ ぶた肉 みそ | にんじん ねぎ すだち だいこん たまねぎ | 米 さといも こんにゃく 油 ゼリー | 688 | 28.5 | 21.9 |
| 12 | 月 | ごはん | ○ | とうふハンバーグ てりやきソース かぼちゃの煮物 おかかふりかけ | 牛乳 とうふハンバーグ みそ とり肉 さつまあげ ふりかけ | かぼちゃ にんじん さやいんげん たまねぎ しょうが | 米 さとう でんぷん じゃがいも こんにゃく 油 | 651 | 26.4 | 16.7 |
| 13 | 火 | ごはん | ○ | 貝だくさんぶた丼 すのもの | 牛乳 ぶた肉 かまぼこ ちりめん わかめ | にんじん ねぎ しょうが たまねぎ しめじ きゅうり キャベツ | 米 こんにゃく さとう 油 ごま | 588 | 24.8 | 15.7 |
| 14 | 水 | ごはん | ○ | いわしの煮つけ カラフルやさしい和え ふしめん汁 | 牛乳 いわし とり肉 ちくわ | にんじん ねぎ やさしいフレーク ろめ キャベツ ごぼう たまねぎ しいたけ | 米 ふしめん 油 | 622 | 27.4 | 16.6 |
| 15 | 木 | ロールパン | ○ | スパゲティナポリタン フルーツヨーグルト | 牛乳 ぶた肉 ベーコン ヨーグルト | にんじん ピーマン トマト にんにく たまねぎ しめじ みかん パイン もも | パン スパゲティ さとう ナタデココ | 678 | 21.7 | 20.2 |
| 16 | 金 | ごはん | ○ | とり肉のバーベキューソース ワンタンスープ 味付けのり | 牛乳 とり肉 ワンタン のり | にんじん チンゲンサイ ねぎ りんご にんにく しょうが たまねぎ たけのこ きくらげ | 米 さとう 油 ごま油 | 635 | 25.8 | 20.4 |
| 20 | 火 | ごはん | ○ | たちうおフライ ポイルキャベツ さつま汁 バックソース | 牛乳 たちうお とり肉 油あげ みそ | にんじん ねぎ キャベツ だいこん はくさい | 米 こんにゃく 油 さつまいも | 659 | 26.5 | 19.6 |
| 21 | 水 | ごはん | ○ | じゃがいもと牛肉のうま煮 健康サラダ | 牛乳 牛肉 厚あげ さつまあげ ひじき ツナ | にんじん さやいんげん たけのこ キャベツ きゅうり コーン | 米 じゃがいも こんにゃく 油 さとう ごま | 648 | 23.9 | 19.7 |
| 22 | 木 | ごはん | ○ | ビビンバ 中華コーンスープ | 牛乳 牛肉 ぶた肉 卵 ベーコン | こまつな にんじん しょうが ねぎ にんにく もやし たまねぎ たけのこ しいたけ コーン | 米 さとう 油 ごま油 ごま | 685 | 26.2 | 24.9 |
| 26 | 月 | ごはん | ○ | ちくわのいそべ揚げ きゅうりのかおり漬け じゃがいもとわかめのみそ汁 | 牛乳 ちくわ 青のり みそ わかめ | にんじん ねぎ きゅうり たまねぎ しめじ はくさい | 米 天ぷら粉 さとう じゃがいも 油 ごま油 | 590 | 18.5 | 16.7 |
| 27 | 火 | ごはん | ○ | ポテトオムレツ 切干だいこんの炒め煮 ミニトマト | 牛乳 オムレツ(チーズ) とり肉 さつまあげ がんもどき | にんじん さやいんげん ミニトマト 切干だいこん たけのこ | 米 じゃがいも 油 さとう | 638 | 24.7 | 19.4 |
| 28 | 水 | ごはん | ○ | 肉だんごの甘酢あん かんこく風すきやき | 牛乳 肉団子 豚肉 厚あげ | にんじん しょうが にんにく たまねぎ はくさい 長ねぎ りんご | 米 こんにゃく ふ さとう 油 ごま | 651 | 25.6 | 20.7 |
| 29 | 木 | 食パン | ○ | セルフツナサンド (ツナサラダ・チーズ・マヨネーズ) パンブキンポタージュ | 牛乳 ツナ ベーコン チーズ | かぼちゃ にんじん パセリ コーン きゅうり たまねぎ しめじ | 食パン マヨネーズ | 691 | 26.4 | 31.5 |
| 30 | 金 | ごはん | ○ | ハヤシライス れんこんの和風サラダ | 牛乳 牛肉 とり肉 | にんじん グリンピース にんにく たまねぎ ブロッコリー しめじ れんこん コーン | 米 ハヤシルー さとう 油 じゃがいも ドレッシング ごま | 701 | 24.1 | 24.2 |
| 平均 | | | | | | | | 650 | 25.0 | 21.0 |
| 基準量 | | | | | | | | 650 | 21.1g~ 32.5g | 14.4g~ 21.7g |

☆材料の購入、その他の理由により、変更になる場合がありますので、ご了承ください。

※栄養価については、小学校中学年を基準に、成長段階に応じて分量を設定しています。

| 区分 | 業務内容 | 市 | 受託者 |
|----------------------------|--|------------|-----|
| 業務管理 | 組織体制（勤務体制）表の作成 | | ○ |
| | 業務従事者の労務管理 | | ○ |
| | 業務分担（清掃含む）の決定・報告 | | ○ |
| | 業務分担（清掃含む）報告の確認 | ○ | |
| | 緊急対応を要する場合の指示 | ○ | |
| | 業務完了報告書の作成 | | ○ |
| 食材管理 | 食材等の選定・発注・購入 | ○ | |
| | 食材等の点検・検収及び実施補助・支援、検収簿等の記入 | | ○ |
| | 食材等検収の実施確認及び検収簿等の確認 | ○ | |
| | 食材等の保管・在庫管理 | | ○ |
| | 食材等の点検・検収の実施管理書類の確認 | ○ | |
| 調理・洗浄等作業管理 | 献立作成 | ○ | |
| | 調理業務指示書の作成 | ○ | |
| | 給食数等必要な事項の連絡、食数等の管理 | ○ | |
| | 検食の実施・評価 | ○ | |
| | 作業工程表・作業動線図等の作成・記入 | | ○ |
| | 作業工程表・作業動線図等の点検・確認 | ○ | |
| | 調理・配缶等 | | ○ |
| | 完成品の確認・検食 | ○ | |
| | 保存食（原材料、加工食品、調理済食品及び直接学校納入の食品）の管理、保管及び破棄 | | ○ |
| | 保存食記録票の作成 | | ○ |
| | 保存食簿の確認 | ○ | |
| | 物資在庫量確認報告書の作成・保管 | | ○ |
| | 食器・食缶・器具類等の洗浄・消毒・保管 | | ○ |
| | 配送回収業務 | 配送・回収計画の作成 | |
| 配送・回収計画の点検・確認 | | ○ | |
| 調理作業等完了報告書の作成 | | | ○ |
| 食器・食缶類の配送車への積み込み | | | ○ |
| 給食の配送及び回収 | | | ○ |
| 給食の配送及び回収上の衛生管理及び安全管理に係る業務 | | | ○ |
| 給食配送車両の購入 | | ○ | |
| 給食配送車両の管理（点検等含む） | | | ○ |
| 給食配送車用燃料の給油 | | | ○ |
| コンテナ洗浄・消毒 | | | ○ |
| 配送車洗浄消毒 | | | ○ |
| 自動車運行点検票 | | | ○ |
| 自動車運行日誌 | | | ○ |

| | | | |
|--------|-----------------------|---|---|
| 廃棄物管理 | 給食残菜の計量・残菜記録表の作成 | | ○ |
| | 残菜・厨芥等廃棄物の集積・管理・搬出 | | ○ |
| | 残菜等の市クリーンセンターへの運搬 | | ○ |
| | 産業廃棄物の処分 | ○ | |
| 施設等管理 | 施設・給食設備の日常点検・機能維持 | | ○ |
| | 施設・給食設備の定期点検・保守 | ○ | |
| | 施設・給食設備の改修・更新 | ○ | |
| | 洗剤、手袋、ゴミ袋等の消耗品類の購入・管理 | | ○ |
| 衛生管理 | 衛生面の遵守事項の作成・提示 | ○ | |
| | 給食センター等衛生管理マニュアルの作成 | | ○ |
| | 給食センター等衛生管理マニュアルの確認 | ○ | |
| | 食材料等の衛生管理 | | ○ |
| | 施設・設備（調理器具・食器等）の清掃等 | | ○ |
| | 業務従事者健康記録表の記入 | | ○ |
| | 業務従事者健康記録表の確認 | ○ | |
| | 従事者の検便（月2回）の実施・報告 | | ○ |
| | 従事者の検便（月2回）の結果確認 | ○ | |
| | 従事者の被服等の購入 | | ○ |
| | 従事者の被服等の清潔保持状況等の確認 | | ○ |
| | 水質検査（日常） | | ○ |
| | 水質検査（日常）の確認 | ○ | |
| | 学校給食日常点検票の作成 | | ○ |
| | 学校給食日常点検票の確認 | ○ | |
| 研修等 | 従事者等に対する研修 | | ○ |
| | 研修実施報告書 | | ○ |
| 労働安全衛生 | 従事者の定期健康診断の実施・結果の報告 | | ○ |
| | 定期健康診断実施状況等の確認 | ○ | |
| | 労災事故防止対策の策定 | | ○ |
| | 労災保険の加入 | | ○ |

| 項目 | 内容 | 市 | 受託者 | 備考 |
|---------------|---|---|-----|-----------|
| 光熱水費 | 電気、ガス、上水道等の料金 | ○ | | |
| 施設・設備類 | 建築施設・設備、厨房設備機器及び付帯設備、浄化槽の修繕等 | ○ | | |
| | 建築施設・設備、厨房設備機器及び付帯設備、浄化槽の点検、保守 | ○ | | |
| 厨房内備品類 | コンテナ、移動台、作業台、移動シンク、掃除用具入れ、L型運搬車、台秤、残留塩素計、中心温度計、温度計、湿度計等の購入 | ○ | | 別紙4 参照 |
| 厨房内消耗品 | 包丁、まな板、ボール、プラスチック類、タライ、番重、スパテラ、すくい網、ひしゃく、計量カップ、金網ザル等調理用品の購入費用 | ○ | | |
| | 食器・食缶等配膳用品、バット、スプーン、学校配膳用品等の購入費用 | ○ | | |
| | 高分子凝縮材購入費用 | ○ | | |
| | 食器・食缶等洗浄機用洗剤、ペーパータオル、不織布、手袋類（ゴム手袋・ポリ手袋等）、タオル類、DPD剤（残留塩素測定試薬）、オープンシート、アルミホイル、ラップ、ビニール袋（検食用含む）、油吸着シート、水切りシート、消毒薬、石けん類、洗浄・清掃用用具及び洗剤類、ゴミ袋類、除菌・漂白剤、乾電池（計量備品用）、学校名・クラス表示用テプラテープ等の購入費用 | | ○ | |
| 調理、配送従事者用被服類 | 作業用白衣、キャップ、帽子、靴、マスク、爪ブラシ、洗濯洗剤（漂白系含む）等の購入費用 | | ○ | |
| 雑貨・文房具類、医薬品等 | 筆記用具・文房具類等の購入費用 | | ○ | |
| | 救急用品・薬品セット等の購入費用 | | ○ | |
| 受託者用事務室休憩室用品類 | 電話機、ファックス、パソコン、冷蔵庫等の購入並びに維持費用 | | ○ | |

| | | | | |
|----------------|--|----------|-----------|------------------------|
| 施設付属消耗品備品 類 | 蛍光灯、殺菌灯等施設に付随の消耗品の購入 費用 | ○ | | |
| | 更衣室ロッカー、洗濯機、乾燥機等の購入並 びに維持費用 | ○ | | |
| その他消耗品 | 清掃用具類、トイレットペーパー等の購入費 用 | 外来用 ○ | 従事者用 ○ | |
| | ボイラー関連消耗品類の購入並びに維持費用 | ○ | | |
| 維持管理費 | 給食センター内専門清掃、消毒（施設消毒・ 病虫害駆除）、天井等高所、換気機器および コーキング・塗装等の小規模補修等 | ○ | | |
| 配送費 | 車両・各種税金・車検・点検・自賠償保険 他、整備・維持費、燃料費等 | ○ | | |
| | 任意保険等 | | ○ | |
| 開業準備費 | 開業準備期間における各種の研修、訓練や試 行等に係る諸経費 | | ○ | |
| 食材料費 | | ○ | | |
| 異物特定調査費 | 混入異物の種類や成分等の特定 | 納入品 ○ | 調理過程 ○ | 市の指示に より実施 |
| 検便検査 | 月2回 | | ○ | 検査報告書 (写し)を市 に提出 |
| ノロウイルス検査 | 2回以上（10月から3月までの期間） | | ○ | 検査報告書 (写し)を市 に提出 |
| 食器洗浄残留物検査 | 年3回程度 | ○ | | |
| 食材検査 | 細菌検査等 年1回程度 | ○ | | |
| 給食費 | 従事者喫食分 | | ○ | 給食実施日 は食するも のとする |
| 保険 | 生産物賠償責任保険等 | | ○ | |
| 従事者人件費等 | 人件費、福利厚生費等 | | ○ | |
| | 労働保険・社会保険等 | | ○ | |
| | 健康診断、検便等 | | ○ | |

| リスク種類 | リスクの内容 | 負担者 | |
|-----------|---------------------|-----|-----|
| | | 市 | 受託者 |
| 事業の中止・延期 | 市の指示によるもの | ○ | |
| | 事業者の事業放棄・破綻 | | ○ |
| 不可抗力 | 天災等による履行不能 | ○ | |
| 許認可 | 事業の実施に必要な許認可取得の遅延等 | | ○ |
| 計画変更 | 市の指示による変更 | ○ | |
| | 事業者の要求による変更 | | ○ |
| 運営経費 | 計画変更以外の要因による運営費用の増大 | | ○ |
| 施設損傷 | 事業者の責めに帰すべき事由による場合 | | ○ |
| | 上記以外 | ○ | |
| 業務の実施水準 | 仕様書等で定める水準に不適合である場合 | | ○ |
| 調理事故・異物混入 | 事業者の責めに帰すべき事由による場合 | | ○ |
| | 上記以外 | ○ | |

別紙

調理作業工程表・調理作業動線図作成用資料（一般調理用）

下記の献立を実施すると仮定して、その調理作業工程表及び調理作業動線図を作成すること。※牛乳は直接学校へ配送されるものとする。調理作業動線図には、仕様書別紙1の調理場平面図を利用してもよい。

| 献立名 | 食品名 | 1人分 | 調理指示 | |
|-----------|------------|------|---------------------------------------|--|
| ごはん | 精白米 | 70 | | 各クラスごとに計量配缶 |
| | 強化米 | 0.21 | | |
| 牛乳 | 牛乳 | 206 | | 各校（園）に直接配送 |
| サバの塩焼き | サバ（冷）切り身 幼 | 40 | 専用エプロン着用 | コンビモード 260℃14分 温度確認 |
| | サバ（冷）切り身 小 | 50 | サバに酒で下味をつける。天板にシートをしき、サバを並べる。塩をふりかける。 | コンビモード 260℃15分 温度確認 数読み配缶 保存食採取 |
| | サバ（冷）切り身 中 | 70 | | コンビモード 260℃16分 温度確認 |
| | 酒 | 1.5 | 下味 | |
| | 食塩 | 0.5 | 計量する | スパイスボトルでふりかける |
| きゅうりの土佐和え | きゅうり | 45 | ヘタ取り 3回洗浄 | 5mm幅輪切り 約7～8分蒸す 温度確認後冷却 絞る ※冷却後は冷蔵庫で保存 |
| | 糸がきかつお節 | 0.7 | 手袋をつけ計量する 蓋つきボウル | |
| | レモン果汁 | 0.8 | 計量する | 釜でタレを作る ※レモンの香りを残す 釜で和える 仕上がり温度確認 配缶 保存食採取 |
| | うすくちしょうゆ | 2 | 計量する | 温度確認。食缶に分配後水冷。 |
| かきたま汁 | 鶏もも肉 カット | 15 | 専用エプロン着用 異物検収 | 専用のエプロンと手袋着用し、釜に入れる |
| | 木綿豆腐 | 20 | 異物検収 | 1.5cm角 手切り 水へ放つ |
| | たまねぎ | 20 | ヘタ取り・皮むき・3回洗浄 | 3mm千切り |
| | にんじん | 10 | ヘタ取り・皮むき・3回洗浄 | 3mmいちよう切り |
| | えのきだけ | 10 | 袋から取り出し、石突を落とす。3cm長さに切ってから3回洗浄 | 異物注意 |
| | ねぎ | 5 | 根・穂先を落とす 3回洗浄 | 3mm小口切り |
| | なるとスライス（冷） | 8 | 異物検収 袋ごと流水解凍し、開封後ほぐす | |
| | 鳴門産カットわかめ | 0.8 | 異物検収 | 水戻し後異物確認 |
| | 凍結全卵調理用（冷） | 20 | 専用エプロン着用 袋の破損有無確認 流水解凍 攪拌 | 専用のエプロンと手袋着用し、釜に入れる |
| | だし用 かつおぶし | 2 | 異物検収 | だしとり |
| | だし用 昆布 | 0.8 | 異物検収 | だしとり |
| | しょうゆ（淡） | 5 | 計量する | 温度確認 |
| | みりん | 1 | 計量する | 保存食採取 |

別紙

調理作業工程表・調理作業動線図作成用資料（アレルギー対応食用）

下記の献立を実施すると仮定して、その調理作業工程表及び調理作業動線図を作成すること。※牛乳は直接学校へ配送されるものとする。調理作業動線図には、仕様書別紙1の調理場平面図を利用してもよい。

| 献立名 | 食品名 | 1人分 | 調理指示 | |
|-----------|------------|------|--------------------------------|---------------------|
| ごはん | 精白米 | | | |
| | 強化米 | | | |
| 牛乳 | 牛乳 | | | |
| サバの塩焼き | サバ(冷)切り身 幼 | | | |
| | サバ(冷)切り身 小 | | | |
| | サバ(冷)切り身 中 | | | |
| | 食塩 | | | |
| | 酒 | | | |
| きゅうりの土佐和え | きゅうり | 45 | | |
| | 糸がきかつお節 | 0.7 | | |
| | レモン果汁 | 0.8 | | |
| | うすくちしょうゆ | 2 | | |
| かきたま汁 | 鶏もも肉 カット | 20 | 専用エプロン着用 異物検収 | 専用のエプロンと手袋着用し、釜に入れる |
| | 木綿豆腐 | 30 | 異物検収 | 1.5cm角 手切り 水へ放つ |
| | たまねぎ | 20 | ヘタ取り・皮むき・3回洗浄 | 3mm千切り |
| | にんじん | 10 | ヘタ取り・皮むき・3回洗浄 | 3mmいちよう切り |
| | えのきだけ | 5 | 袋から取り出し、石突を落とす。3cm長さに切ってから3回洗浄 | 異物注意 |
| | ねぎ | 3 | 根・穂先を落とす 3回洗浄 | 3mm小口切り |
| | なるとスライス(冷) | 12 | 異物検収 袋ごと流水解凍し、開封後ほぐす | |
| | 鳴門産カットわかめ | 0.8 | 異物検収 | 水戻し後異物確認 |
| | だし用 かつおぶし | 2 | 異物検収 | だしとり |
| | だし用 昆布 | 0.8 | 異物検収 | だしとり |
| | しょうゆ(淡) | 5 | 計量する | |
| みりん | 1 | 計量する | | |

だしをはった釜へ肉を入れ、火が通ったら、たまねぎ、にんじん、えのきを入れる。適宜灰汁取る。野菜に火が通ったら、豆腐、なると巻を入れ、調味。豆腐の中心温度確認後、わかめとねぎを入れ、味を確認する。
温度確認
保存食採取