

川辺町学校給食共同調理場
給食調理等業務委託仕様書



川辺町教育委員会

川辺町学校給食共同調理場給食調理等業務委託特記仕様書

1. 対象の児童・生徒数及び食数に関する事項

仕様書記載の児童・生徒・職員数及び食数は、平成28年4月1日現在の数値であり、業務委託期間中に変動することがあります。

2. 人員配置及び従事者に関する事項

平成28年度に、川辺町学校給食共同調理場に勤務する、町嘱託調理員が貴社に入社し、継続して調理等業務に従事することを希望する場合には、現在の給与同等以上で優先的に採用するものとする。

3. 調理指導に関する事項

川辺町の学校給食では「ふるさと川辺給食」を実施しており、地元の食材を使ったメニューや手作りにこだわった調理などを行っているものもありますので、「川辺の味」を守って行けるよう協力・理解をお願いします。

4. 施設・設備に関する事項

川辺町学校給食共同調理場では、施設改修及び設備の更新を計画しているため、業務委託期間中に仕様書に記載の貸付設備等が変更になる場合がありますので、予め了承ください。

1 委 託 業 務 名 川辺町学校給食共同調理場給食調理等業務

2 業 務 期 間 平成29年4月1日～平成34年3月31日
(ただし、業務引継に係る習熟期間を除く)

3 業務委託の場所及び名称

(1) 所 在 地 岐阜県加茂郡川辺町上川辺558番地1

(2) 名 称 川辺町学校給食共同調理場 (川辺町学校給食センター)

(3) 施設概要 ☐構 造 : 鉄骨造一部二階建

☐敷地面積 : 2,102㎡

☐延床面積 : 758.33㎡

☐運用方式 : ドライ方式

☐処理能力 : 1,500食/日

☐配食開始 : 平成9年4月

4 基本条件

(1) 受託者は、本仕様書に基づき給食全般管理及び調理業務管理、食材管理、配送業務管理、洗浄業務管理、施設及び設備の管理、安全衛生管理、研修等その他(以下「給食調理業務等」という。)を行うものとする。

(2) 受託者は、学校給食法、食品衛生法、食育基本法、労働基準法等の関係法令及びその他関連法規、関連要項等を遵守し、また、調理業務にあたっては、厚生労働省の定める「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び文部科学省の定める「学校給食衛生管理基準」並びに川辺町の示す各種基準等を遵守すること。ただし、プロポーザル審査の提案書に基づく内容が、このマニュアル等を上回る場合は、その提案書を遵守すること。

(3) 受注者は、給食調理業務等を本町が貸し付ける厨房設備及び調理器具、配送用車両等(以下「貸付設備等」という。別表1)を用いて行うこと。

(4) 事務所、更衣室、休憩室、食堂、研修室等の使用にあたっては場長と調整し使用できるものとする

5 対象小・中学校及び食数(平成28年4月1日現在)

(1) 児童・生徒数

学校名	児童・生徒数	職員数	計
川辺西小学校	265人	30人	295人
川辺北小学校	108人	14人	122人
川辺東小学校	161人	19人	180人
川辺中学校	272人	34人	306人
計	806人	97人	903人

(2) 給食予定数

学校名	平成29年度	平成30年度	平成31年度～
予定調理食数	920食	910食	900食
基本給食実施数	200日	200日	200日

※予定調理食数は転入・転出を考慮していないため変動することがあります。

※基本給食実施日数は学校行事又は授業等によって変更することがあります。

6 業務時間

通常の業務時間は、原則として午前8時から午後4時45分までとする。ただし、早出又は遅出業務に従事する者は、業務時間を調整することができる。また、小・中学校行事又は授業等によって、業務時間を変更することがある。

なお、始業前に5～10分程度の朝礼及び打合せを行い、業務時間内に反省及び翌日の打合せを行うこと。

7 人員配置及び従事者の資格等

(1) 町職員等の配置

- ・町事務職員 1名
- ・県栄養教諭 1名

(2) 受託者の職員配置及び資格等

○ 調理業務

- ・調理業務責任者 1名

正規職員で調理に従事する者のうち、業務遂行の受託者として責任を負うべき責任者を定める。調理業務責任者は、栄養士又は調理師の資格を有し、2年以上の学校給食業務経験を有する者とする。また、調理業務責任者は、川辺町学校給食センターに業務時間中は常駐すること。

- ・調理業務副責任者 1名

正規職員で調理に従事する者のうち、業務遂行の受託者として責任を負うべき責任者を定め、調理業務責任者に事故等があるときは、その任務に当たらせる。調理業務副責任者は、栄養士又は調理師の資格を有し、2年以上の集団給食業務経験を有する者とする。また、調理業務責任者を兼ねることはできない。

- ・調理業務従事者 7名以上

集団給食業務能力を有するもので、3名以上は集団給食業務経験を2年以上有する者。

- ・食品衛生管理者 1名

正規職員で調理に従事する者のうち、栄養士又は調理師の資格を有する者。（他の職種と兼務可）

○ 配送業務

- ・配送業務責任者 1名

配送に従事する者のうち、業務遂行の受託者として責任を負うべき責任者を定める。配送業務を行う者は普通自動車運転免許を有する者。（他の職種と兼務可）

○ 施設・設備管理業務 1名

- ・施設・設備管理業務責任者

施設・設備の日常管理に従事する者で、業務遂行の受託者として責任を負うべき責任者を定める。施設・設備管理業務責任者は危険物取扱免状乙種4類の資格を有し、所定の講習を受講している者。（他の職種と兼務可）

また、ボイラーの運転管理を行う者はボイラー取扱技能講習を修了した者又はボイラー技師免許取得者であること。

○ 従事者の補充

休暇等により調理業務従事者等に欠員が生じた場合は適宜補充人員を確保すること。

(3) 選任の報告

選任した調理業務責任者、調理業務副責任者、食品衛生管理者、配送業務責任者並びに施設・設備管理業務責任者（以下「責任者等」という。）について、業務を開始しようとする前には責任者等選任報告書（様式1）に必要な書類を添付したうえで町に報告しなければならない。また、選任者等を変更する場合も同様とする。

選 任 報 告 書	添 付 書 類	提 出 期 限
調 理 業 務 責 任 者	業務履歴書 資格を証する書類の写し	履行開始2週間前
調 理 業 務 副 責 任 者	業務履歴書 資格を証する書類の写し	履行開始2週間前
食 品 衛 生 管 理 者	業務履歴書 資格を証する書類の写し	履行開始2週間前
配 送 業 務 責 任 者	資格を証する書類の写し (普通自動車運転免許証)	履行開始2週間前
施設・設備管理業務責任者	資格を証する書類の写し (危険物取扱免状乙種4類)	履行開始2週間前
ボイラー運転管理従事者	資格を証する書類の写し (ボイラー取扱技能講習修了書等)	履行開始2週間前

8 業務の内容

(1) 給食全般管理

①年間給食実施計画の把握

学校栄養教諭が作成する年間給食実施計画に従って業務を履行する。

②学校行事等への参加

青空給食、バイキング給食、スイカ給食、食指導、調理員訪問など学校行事等に積極的に参加すること。

③残量調査等への協力

学校栄養教諭の指示のもと、残量調査への協力を行うこと。

④日常点検及び作業日誌

調理作業日誌を作成するとともに、貸付設備の日常点検を実施し学校給食日常点検表にて場長及び栄養教諭に報告をすること。

(2) 調理業務管理

①調理作業

学校栄養教諭の作成した献立表、調理指示書及び日ごとの調理食数により、受注者が作成した作業工程表及び作業動線図に従い、調理を行うこと。

②味見等

調理中には、栄養教諭が味見できるよう協力すること。

③配缶及びコンテナへの積み込み

調理業務責任者は、調理済み給食を教育委員会が指示する受配校ごと、クラスごとに配缶後、コンテナに積み込み配送業務責任者に引き渡すこと。

④検食の用意

検食用の調理済み給食を指定する時間までに用意すること。

⑤残菜等の計量

残菜等の計量を行い、その結果を記録表に記すこと。

⑥アレルギー対応について

学校給食でのアレルギー対応は、代替食及び除去食にて行っており、該当のある場合には専属の調理従事者を配置して対応すること。

(3) 食材管理

①食材等の検収と保管

調理業務責任者は、食材の荷受け及び検収、保管、在庫管理を行い報告すること。

また、食材の伝票管理、地産地消食材の記録及び食材納品書と食材請求書の確認作業を行うこと。

②保存食の保管

原材料及び調理済み給食については、食品ごと、献立ごとに保存食を採取し、専用冷凍庫で2週間保存した後、廃棄すること。製造年月日、賞味期限等が異なる場合は、それぞれ分けて保存すること。

(4) 配送業務管理

①小・中学校までの配送

配送業務責任者は、調理業務責任者から引き受けたコンテナを助手とともに配送車両に積み込み、小・中学校まで配送し、校務員に引き渡すこと。

②安全確認

配送に際し道路運送法及び関係法令を遵守し安全運転に心がけ、コンテナの扱いについても給食及び食器等が損傷しないよう丁寧に扱うこと。

③小・中学校からの回収

小・中学校から回収したコンテナは、配送業務責任者から調理業務責任者に引き渡すこと。

④配送車両の管理

町が貸し付ける配送用車両の運行状況及び始業点検、日常の点検整備を実施するとともに、毎日の荷室洗浄及び週1回以上の外部洗車を行うこと。

⑤保険の加入等

配送用車両は万一の事態に備え、町にて人身・対物の保険に加入していますが、予備車両等の対応はできませんので必要に応じ受注者にて対策をすること。

⑥その他

配送した給食に欠品又は不良品等があった場合には、交換又は追加配送を行うこと。

また、献立や通信等の配布物を依頼した場合には、配送時又は回収時に合わせて行うこと。

(5) 洗浄業務管理

①調理器具等の洗浄及び消毒

食器、配缶容器、調理器具、コンテナ等の洗浄及び消毒、保管を適正に行うこと。

②残菜等廃棄物の処理

調理残渣及び各学校からの残菜は、水切り圧縮し指定袋に詰め場内の所定の場所に搬出すること。また、収集日までは衛生管理に心がけると共にゴミの減量化に努めること。

③洗浄時の洗剤等

受託者は、洗浄業務等に必要な洗剤及び石鹼、消毒剤等を購入する場合は、事前に品名、規格及び数量を場長に申し出ること。

(6) 施設・設備等の管理

①施設及び敷地内の清掃

施設・設備及び敷地内の清掃、除草、手入れ、整理整頓を行い日常点検を行うこと。また、学校の長期休暇中には特に重点的に清掃を行うこと。

②衣服及び靴の洗濯乾燥

調理用衣服及び靴、洗浄作業用衣服及び靴の洗濯乾燥を行うこと。また、町職員、学校栄養教諭の使用したものについても同様とする。

③施設の施錠等

施設の解錠及び施錠を行い、戸締まり等の確認記録簿にて場長に報告すること。

④立入者等への協力

機器等の点検や別途委託している、衛生害虫防除、グリストラップ清掃、ボイラー保守点検、消防設備保守点検、電気保安点検等の立入者がある場合は、必要に応じ業務の調整を行い協力するものとする。

⑤調理機器等

調理に使用する、貸し付け機器等の運転には十分注意を払いながら使用し、使用前後には日常点検及び記録簿により安全管理、衛生管理に努め、常に清潔な状態に保つこと。また、学校の長期休暇中には分解清掃等により特に重点的に洗浄及び消毒、注油等を行うこと。なお、異常のある場合は、ただちに場長に報告すること。

⑥ボイラー運転管理

ボイラーの運転は施設・設備管理業務責任者により、調理開始までに使用できるよう運転始動を行い、調理・洗浄・消毒保管の終了後、運転停止すること。また、日常のメンテナンス、燃料の確認、薬剤補給等の管理を行うこと。

⑦その他の管理

日常点検により、施設の損傷、設備機器の異常、蒸気配管の漏れ等を確認し、異常のある場合は速やかに場長に報告すること。

(7) 安全衛生管理

- ① 常に安全・衛生管理の徹底を図るとともに、給食調理業務等従事者の健康管理を行うこと。
- ② 食品衛生上支障のある者又は下痢症状、発熱、せき、外傷、皮膚疾患等の伝染性疾患の恐れがある者を給食調理業務等に従事させないこと。
また、本人又は家族にノロウイルスの可能性がある場合は、出勤を停止し町の指示に従うこと。
- ③ 給食調理業務等に従事する者は、常に爪を短く切り、マニキュアを禁止し衛生管理に十分留意すること。
- ④ 給食調理業務等に従事する者は、指輪、ネックレス、時計、アクセサリ等の異物混入の恐れがある物を身につけて従事しないこと。
- ⑤ 調理室では、私物の持ち込み、喫煙、その他食品衛生上支障となる行為はさせないこと。また、食材、調理済み給食の持ち出しを禁止する。
- ⑥ 受託者は、受託者の責任において立入検査を行うこと。また、町、教育委員会、保健所等による立入検査が行われる場合は、これに協力し指示に従うこと。

(8) 研修等その他

- ① 学校給食の目的や趣旨を十分に理解し、学校給食運営が適正に実施できるように給食調理業務等従事者に対し研修を行い、学校給食の水準向上を図るように努めること。
- ② 町が必要と認めた場合は、県、可茂地区、町、保健所等の研修及び会議、その他の行事に業務従事者を参加させること。
- ③ 川辺町学校給食共同調理場が実施する食育講座等について、積極的に協力すること。
- ④ 町及び教育委員会が依頼する児童・生徒等の見学について、積極的に協力すること。

9 業務又は費用の分担区分

- (1) 給食調理業務等の業務分担は別表2のとおりとする。
- (2) 上記7-(2)受託者の職員配置及び資格等に係る給食調理業務者等の人件費は、すべて受託者の負担とする。また、人件費以外の費用分担は別表3のとおりとする。

10 賠償責任保険の加入

- (1) 給食調理業務等に起因して、児童・生徒・教職員等に損害を与え、法律上の損害賠償責任を負う場合の補償のため、受託者は賠償責任保険に加入すること。ただし、既に賠償責任保険に加入している場合は、この限りでない。
- (2) 受託者は、賠償責任保険証書の写しを契約時に提出すること。

1 1 損害賠償

次に掲げる事項に該当し、その結果町に損害を与えたときは、受託者は町に損害を賠償しなければならない。

- ① 故意又は瑕疵により、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したとき。
- ② 故意又は瑕疵により、給食材料等を無駄にしたとき。
- ③ 故意又は瑕疵により、施設備品を損壊、紛失又は遺棄したとき。

1 2 業務委託料の支払い

- (1) 業務委託料の支払いは月払いとする。1回の支払額は、委託料総額（年額）を12回で均等に分割した額とし、履行の翌月、請求により支払うものとする。なお、分割した額に円未満の端数が生じた場合は、円未満の端数を切り捨てるものとし、切り捨てた額の合計を毎年度最終支払い月に加えて支払うものとする。
- (2) 町は、請求書を受理した日から30日以内に委託料を支払うものとする。

1 3 代行保証

受託者は、やむを得ない事情により給食調理業務等の全部又は一部の遂行が困難となった場合の危険を担保するため、次の内容の代行保証体制を整備できる代行保証確約書を契約時に提出すること。

- ① 受託者の給食調理業務等の全てを代行することができる者であること。
- ② 給食調理業務等の代行ができる能力が担保されていること。
- ③ 代行に当たって連絡体制が明確であること。
- ④ 受託者が給食調理業務等を再開できる場合は、代行保証に基づく代行を解除することができる者であること。
- ⑤ 代行保証人は、受託者と資本関係の無い会社であること。

1 4 債務不履行の措置

- (1) 受託者の責に帰すべき事由により債務不履行となった場合、又は不履行が見込まれる場合には、町は受託者に対し改善勧告をし、一定期間内に改善策の提出及びその改善を求めることができる。
- (2) 町が受託者に対し改善を求めたとき、受託者がこれに応じない場合には契約を解除できる。この場合において、町は受託者に対し、これにより生じた損害賠償を請求できるものとする。
- (3) 町の責に帰すべき事由により業務の継続が困難となったときは、受託者は契約を解除できる。この場合において、受託者は町に対し、これにより生じた損害賠償を請求できるものとする。
- (4) 災害等による不可抗力又は町及び受託者双方に責を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場合は、町及び受託者により業務の継続について協議するものとする。一定期間内に協議が整わないときは、相手方による通知により、契約を解除できるものとする。

- (5) 契約を解除したときの委託料については、実際に業務が停止した日までの日割り計算で支払うものとする。

1 5 その他

- (1) 食中毒発生の疑い、異物混入その他の給食調理業務等に起因して発生した問題の処理に当たる時は、調理業務責任者が直ちに町に報告し、その指示に従って対応し、「事故等状況報告書」により報告すること。
- (2) 給食の配送時又は回収時に交通事故等が発生し、その処理に当たるときは、配送業務責任者が直ちに場長に報告し、その指示に従って対応し、「事故等状況報告書」により報告すること。
- (3) 災害等による緊急時には、川辺町地域防災計画に基づいて被災者支援のために協力し、協力時には町の指示に従うこと。また、町が防災訓練を行うとき、受託者に協力を要請した場合にも、積極的に協力すること。
- (4) 台風などによる暴風警報等が発表された場合の給食実施については、川辺町教育委員会の定めにより、登下校・待機が決定されるため、それに従い実施すること。
- (5) 受託者は、適正な業務の実施ができるよう経費の削減に努めること。特に、光熱水費、消耗品費の不必要な使用を避け、設備、備品の維持管理に留意すること。
- (6) 本仕様書の内容に疑義が生じた場合及び本仕様書に記載のない事項については、必要に応じて町と受託者が協議のうえ、別に定めるものとする。

貸付設備等一覧表

【 厨房設備及び調理器具 】

No.	名 称	規 格 等	数 量	備 考
《 検収室 》				
A- 001	球根皮削機	P-82	1 台	
A- 002	台はかり	100kg車付 自動台秤	1 台	
A- 003	ラック (棚 4 段)	スーパ-エレクタ1820×460×1590	3 台	下処理室兼用
A- 004	ラック (棚 4 段)	スーパ-エレクタ1520×460×1590	1 台	下処理室兼用
A- 005	ラック (棚 4 段)	スーパ-エレクタ1820×610×1590	1 台	下処理室兼用
A- 006	ラック (棚 4 段)	LS1820 1820×610×1590	2 台	下処理室兼用
A- 007	ラック (棚 4 段)	LS1220 1220×610×1590	1 台	下処理室兼用
A- 008	ラック (棚 4 段)	LS1520 1520×610×1590	1 台	下処理室兼用
A- 009	ラック (棚 4 段)	SMS910 910×460×1590	1 台	下処理室兼用
《 下処理室 》				
U- 001	4層シンク	S4-399DV 3910×900×850	1 台	
U- 002	包丁まな板殺菌庫	KT-153 850×650×1410	1 台	
U- 003	プレハブ冷凍庫	カートインタイプ 2200×2100×2450	1 式	
U- 004	プレハブ冷蔵庫	カートインタイプ 1770×2000×2450	1 式	
U- 005	プレハブ保冷库	カートインタイプ 2700×2100×2450	1 式	
U- 006	缶切機	電動式 380×450×388	1 台	
U- 007	缶切機置台	TK-97BSD 900×750×850	1 台	
U- 008	蒸気式消毒保管機	SW-2002 2014×950×1890	1 台	
U- 009	L型運搬車	750×860×800	2 台	
《 調 理 室 》				
K- 001	移動シンク	S1-99MD 900×900×850	2 台	
K- 002	調理台	TK-129HD 1200×900×850	1 台	
K- 003	調理用高速ミキサー	R-750 3相200V 30ℓ	1 台	
K- 004	フードスライサー	FS-44	1 台	
K- 005	フードスライサー置台	TK-159FSD 1500×900×700	1 台	
K- 006	フードカッター	FC-270	1 台	
K- 007	フードカッター置台	TK-97BSD 900×750×850	1 台	
K- 008	サイノ目切り機	DC-80型	1 台	
K- 009	調理台 (Hタイプ)	TK-189HD 1800×900×850	1 台	
K- 010	卓上野菜調理器	VC-4	1 台	
K- 011	ライスボイラー	KS II D2-50 300ℓ両面ハットル	1 台	
K- 012	ガス回転釜	KGSD2-40 150ℓ	1 台	
K- 013	作業台	TK-97MSD 900×750×600	2 台	
K- 014	水切付 2 槽シンク	2100×750×850	1 台	
K- 015	蒸気式蒸し庫	SSH-10 1150×1100×2000	1 台	
K- 016	蒸気式消毒保管庫	SW-20002 2014×950×1890	1 台	
K- 017	配缶台	TK-128MD 1200×800×700	2 台	
K- 018	フードミキサー	FDM-80 160ℓ	1 台	
K- 019	オートチャコール	BHX-30B 3110×1565×1400	1 台	
K- 020	移動パンラック	PL-1576MD 1500×700×1600	2 台	
K- 021	パンラック (3段)	PL-15730 1500×750×1200	1 台	
K- 022	移動台	TK-97MSD 900×750×800	2 台	
K- 023	3 槽シンク	S3-2990 2990×900×850	1 台	

No.	名 称	規 格 等	数 量	備 考
K- 024	調理台	TK159HD 1500×900×850	1 台	
K- 025	ガスコンロ	CY-1A 365×440×195	1 台	
K- 026	ガスコンロ置台	TK-126BSD 1200×600×600	1 台	
K- 027	自動式電動水圧洗米機	EP-52A	1 台	
K- 028	小型充填機	AMP-11 1280×980×2295	1 台	
K- 029	電気制御装置	AES-5 650×200×800	1 台	
K- 030	ライスフレンド	ARS-25S	1 台	
K- 031	ローラーコンベア	フリ-直線 1950×580×1030	1 台	
K- 032	ローラーコンベア	フリ-30° 30R×580×1030	1 台	
K- 033	ローラーコンベア	フリ-直線 900×580×1030	1 台	
K- 034	ローラーコンベア	フリ-30° 30R×580×1030	1 台	
K- 035	ローラーコンベア	フリ-直線 1915×580×1030	1 台	
K- 036	自動反転ほぐし機	ADU-51 1800×1260×1650	1 台	
K- 037	ライスチェッカー	ALM-3 2400×475×500	1 台	
K- 038	ローラーコンベア	オ-ルSUS304 3500×600×650	1 台	
K- 039	炊飯釜	ARS用 テフロン付	25 組	
K- 040	計量装置付納米庫	MET-900 1200×1500×3785	1 台	
K- 041	1 槽シンクローラーコンベア付	S1-129BD 1200×900×650	1 台	
K- 042	片袖運搬車	L1-1280 1200×800×800	2 台	
K- 043	移動台	TK-127MSD 1200×750×600	1 台	
K- 044	移動台	TK-96MD 900×650×650	1 台	
K- 045	移動台	TK-157MD 1500×750×650	1 台	
K- 046	L 型運搬車	L1-1280D 1200×800×800	2 台	
K- 047	冷凍庫	HF-120PUT3型	1 台	
K- 048	移動調理台		1 台	
K- 049	解凍機		1 台	
K- 050	中心温度計	DELAT S-2000MC	2 基	
K- 051	中心温度計	DELAT S-2000MC	2 基	
K- 052	自動手指消毒機	アルボ-ス-2 250×190×280	7 台	下・検・調・洗
K- 053	中心温度計	SK-250WP 72×185×41.5	1 台	
K- 054	作業台(スリッパ収納)	ステンレス製 600×600×1300	1 台	
K- 055	業務用冷凍庫	ホシザキ HF-90S3 743ℓ	1 台	
K- 056	真空冷却機	三浦工業(株) CE-60QX	1 台	
K- 057	上皿はかり	ヤマト SD-30型	1 台	
K- 058	高速度ミキサー	AIHO MX46D	1 台	
K- 059	気化式冷風機	RKF-405	1 台	
K- 060	ガス揚げ物機	FG-1501D	1 台	
K- 061	ガス揚げ物機	FG-751D特注	1 台	
《 洗 浄 室 》				
C- 001	スプーン洗浄機	MS-80	1 台	
C- 002	片袖運搬車	L1-117D 1130×780×800	2 台	下処理室兼用
C- 003	自動食器浸漬機	WPS-060 1480×2980×750	1 台	
C- 004	自動食器供給装置	WDF-30K 880×500×500	1 台	
C- 005	食器カウンター	WDS-10	1 台	
C- 006	自動食器洗浄機	WSK-25MK特 4690×1030×2240	1 台	
C- 007	自動食器整理装置	WDS-30K特 880×725×970	1 台	
C- 008	食缶前処理機	WDC-20K特 1250×2000×1490	1 台	
C- 009	自動食缶洗浄機	WSC-23K特 5290×830×2240	1 台	
C- 010	受け台	TK-127D 1200×750×820	1 台	

No.	名 称	規 格 等	数 量	備 考
C- 011	棚回転式消毒保管機	RAS-14 蒸気式	1 台	
C- 012	集中管理ユニット	TSC-6 3000×1370×2200	1 台	
C- 013	収容カート	5 段式 30カゴ用	8 台	
C- 014	スプーン、はし洗浄機	WSD-20K特 2980×500×1450	1 台	
C- 015	しゃもじ、お玉洗浄機	WHW-30特 600×520×950	1 台	
C- 016	2 槽シンク	S2-157 1500×750×850	1 台	
C- 017	作業台	TK-77BDバック付 750×750×850	1 台	
C- 018	高圧洗浄機	標準付属品付 390×330×855	1 台	
C- 019	蒸気式消毒保管機	TSW-30扉両面式 トラックインタイプ	3 台	
C- 020	蒸気式消毒保管機	TSW-60扉両面式 トラックインタイプ	1 台	
C- 021	コンテナ	1250×816×1480	10 台	
C- 022	厨芥脱水機	WSM-501	1 式	
C- 023	集中管理ユニット	TSC-6特 730×1318×2240	1 台	
C- 024	ローラーコンベア	移動式 3000×500×600	1 台	
C- 025	1 槽シンク	S1-127D 1200×750×850	1 台	
C- 026	蒸気式消毒保管機	TSW-30片面式 トラックインタイプ	1 台	
C- 027	蒸気式消毒保管機	TSW-60片面式 トラックインタイプ	1 台	
C- 028	配送用コンテナ		2 台	
《 ボイラー室 》				
B- 001	貫流式蒸気ボイラー	EQSH-751KM	1 基	1号機
B- 002	貫流式蒸気ボイラー	EQSH-751KM	1 基	2号機
《 そ の 他 》				
O- 001	冷蔵庫	ナショナルNR-B17T1-GH	1 台	2F研修室
O- 002	ガステーブル	パロマPA-33EPF	1 台	1F食堂
O- 003	オープンレンジ	シャープ RE-EM5-B	1 台	1F食堂
O- 004	炊飯ジャー	象印NS-JC18 1.8ℓ炊き	1 台	1F食堂
O- 005	電気ポット	象印 3ℓ	1 台	1F食堂
O- 006	冷凍冷蔵庫	NR-F553TS 550ℓ	1 台	1F食堂
O- 007	電気衣類乾燥機	ナショナルNH-D45H1	1 台	2F洗濯室
O- 008	専用ユニット台	ナショナルN-US-2	1 台	2F洗濯室
O- 009	全自動洗濯機	MITSUBISHI MAW-F80P	1 台	2F洗濯室
O- 010	洗濯機	Panasonic NA-FA80H1	1 台	2F洗濯室
O- 011	掃除機	Panasonic MC-PK15G	1 台	2F倉庫
O- 012	タイムレコーダー	アマノ J-EX3000NC	1 台	1F通用口
O- 013	事務机（椅子含）	D720×W1460×H730	2 台	1F事務室
O- 014	ロッカー	スチール製	10 人	2F更衣室

【 配送用車両 】

自動車の種別	用途	車両番号	初年度登録	最大積載量	車両総重量
普通	貨物	岐阜 100 す 1031	平成15年8月	2,000kg	5,135kg

給食調理業務等の業務分担表

区 分	業 務 内 容	町	受託者	備 考
給食全般管理	学校給食運営の総括	○		
	年間給食実施計画の作成	○		
	実施献立表の作成	○		
	実施献立表に対する指示の実施		○	
	実施献立表に対する指示の確認	○		
	学校との連絡調整	○		
	食数変更の対応	○	○	
	教育委員会及び学校行事等への参加協力	○	○	
	調理作業日誌の作成		○	
	日常点検及び点検表の作成		○	
	残量調査等の企画・実施	○	○	
	給食関係書類等の確認・保管・管理	○	○	
	給食全般管理の確認	○		
調理業務管理	給食調理業務の詳細協議	○	○	
	調理業務従事者の配置計画・管理		○	
	作業工程表の作成		○	
	作業動線図の作成		○	
	調理・配缶		○	
	調理指導	○	○	
	味見	○	○	
	検食の実施	○		
	業務日誌の記入・保管		○	
	調理済み給食の保存・廃棄		○	
	残菜等の計量・記録表の作成		○	
	調理業務管理の確認	○		
食 材 管 理	食材の選定・調達	○		
	食材の荷受・検収		○	
	食材の保管・在庫管理		○	
	食材管理の確認	○		
配送業務管理	給食の配送・回収		○	
	配送業務従事者の配置計画・管理		○	
	運転日誌の作成・管理		○	
	配送用車両の日常点検		○	
	配送用車両の洗車・清掃		○	
	配送用車両の給油		○	
	配送業務管理の確認	○		
	配送車の車検、整備	○		

区 分	業 務 内 容	町	受託者	備 考
洗浄業務管理	洗剤及び石鹼、消毒剤等の調達		○	
	洗浄・消毒・保管		○	
	食器、配缶容器、調理器具、コンテナ等の管理		○	
	厨房設備機器等の日常点検		○	
	洗浄業務管理の確認	○		
施設等の管理	施設の施錠及び開錠	○	○	
	施設内の清掃、日常点検		○	
	敷地内の清掃、除草作業		○	
	ボイラー設備等の運転管理		○	
	ボイラーの日常点検		○	
	重油タンクの日常点検、清掃		○	
	受水槽の日常点検		○	
	調理用及び洗浄用衣服・靴の洗濯乾燥		○	
	施設等管理の確認	○		
安全衛生管理	衛生面の遵守事項の作成	○		
	食材の衛生管理		○	
	備品の清掃等衛生管理		○	
	給食調理業務等従事者の衣服等の購入		○	
	給食調理業務等従事者の清潔保持状況等の確認		○	
	給食調理業務等従事者の健康管理		○	
	給食調理業務等従事者の定期健康診断の実施		○	
	検便の実施（受注者側の従事者）		○	2回/月＋ノ
	検便の実施（町側の職員）	○		2回/月＋ノ
	検便の結果確認	○		
	労災保険の加入		○	
	安全衛生管理の確認	○		
研修等その他	町、可茂地区、県が行う研修への参加	○	○	
	給食調理業務従事者の技術向上研修・訓練		○	
	町、教育委員会が行う食育に関する行事参加	○	○	
	事故防止対策の策定		○	
	研修等その他の確認	○		

給食調理業務等の費用分担表

区 分	負 担 内 容	町	受託者	備 考
人 件 費 等	人件費、各種保険料、諸手当、福利厚生費用等		○	町職員除く
消 耗 品 費	給食材料費	○		
	洗剤及び石鹼、消毒剤の購入費	○		
	給食用食器、箸、スプーン購入費（学校破損）	○		
	給食用食器、箸、スプーン購入費（作業破損）		○	
	ボイラー用薬品、ボイラー塩、水質試薬の購入	○		
	給食調理業務等従事者の衣服、靴等購入		○	町職員除く
	配膳等に使用する手袋、ビニール袋		○	
	衛生管理検査に使用する試薬		○	
	検査、検温等機材の乾電池		○	
	可燃ゴミ、不燃ゴミ指定袋	○		
	ペーパータオル、トイレットペーパー等		○	
	マスク、手指消毒用アルコール等		○	
	その他調理・洗浄及び事務等に必要な消耗品		○	
燃 料 費	燃料費（ボイラー用A重油、LPガス）	○		
	燃料費（配送用車両軽油）	○		
	光熱水費（電気、水道、下水道）	○		
通 信 運 搬 費	電話料（町の事務に係る分）	○		FAX含む
	電話料（上記以外分）		○	
	郵便料（町の事務に係る分）	○		
	郵便料（上記以外分）		○	
検 査 手 数 料 等	腸内細菌検査（赤痢菌、サルモネラ、O-157、O-26）		○	町職員除く
	ノロウイルス検査（簡易：年1回以上）		○	町職員除く
	ノロウイルス検査（精密：必要に応じ）		○	町職員除く
	食品衛生検査	○		
	簡易専用水道検査費	○		
	貯湯槽圧力容器法定点検費	○		
	貯水槽清掃点検費	○		
	危険物地下タンク貯蔵所清掃点検費	○		
	はかり検査費	○		
	配送用車両車検整備費	○		
業 務 委 託 費	調理室ダクト清掃	○		
	衛生害虫駆除	○		
	グリストラップ清掃	○		
保 守 点 検 費	消防設備保守	○		
	ボイラー及び付帯設備保守	○		
	自家用電気工作物保安管理	○		
	警備保障（セコム）	○		

区 分	負 担 内 容	町	受託者	備 考
修 繕 費	厨房設備機器の修繕で受託者に過失のあるもの		○	
	厨房設備機器の修繕で上記以外	○		
	調理器具等の修繕で受託者に過失のあるもの		○	
	調理器具等の修繕で上記以外	○		
	配送用車両の修繕で受託者に過失のあるもの		○	
	配送用車両の修繕で上記以外	○		
	その他軽微な修繕		○	
研 修 費 等	町、可茂地区、県が行う研修等への負担金	○		
	給食調理業務従事者の技術向上研修・訓練費		○	
そ の 他	従事者の昼食（給食）			個人負担

※費用分担のうち「町」欄に○があるもの及び備考欄「町職員」は「県栄養教諭」も含むものとする。

調理業務等責任者選任（変更）報告書

平成 年 月 日

川辺町学校給食共同調理場長 様

受託者

印

調理業務等の責任者及び副責任者等が下記のとおり決定（変更）しましたので報告します。

記

1 調理業務責任者

	氏 名	性別	年齢	住 所	連 絡 先	資格免許
新任						
前任						

2 調理業務副責任者

	氏 名	性別	年齢	住 所	連 絡 先	資格免許
新任						
前任						

3 食品衛生管理者

	氏 名	性別	年齢	住 所	連 絡 先	資格免許
新任						
前任						

4 配送業務責任者

	氏 名	性別	年齢	住 所	連 絡 先	資格免許
新任						
前任						

5 施設・設備管理業務責任者

	氏 名	性別	年齢	住 所	連 絡 先	資格免許
新任						
前任						

＜ 添付書類 ＞

- (1) 履歴書の写し
- (2) 資格免許（栄養士・調理師・普通自動車運転免許・危険物取扱免状等）の写し
- (3) 健康診断書（労働安全衛生規則第43条及び第44条を満たすもの）
- (4) 細菌検査成績書の写し