

大野市小学校給食調理業務委託①仕様書

1 給食数及び実施日数

(1) 給食数（1日当たりの児童及び教職員分）

- ①有終東小学校：300食程度
 - ②下庄小学校：350食程度
 - ③富田小学校：200食程度
 - ④和泉小学校：30食程度
- 合計：880食程度

(2) 実施日数：200日程度（給食実施日及び清掃、打合せ等に必要な日数）

※給食数及び実施日数は学校の事情等により変更することがある。

2 委託業務

委託業務の内容は次の各号のとおりとする。なお、業務の実施に当たっては、学校給食、食品衛生及び公衆衛生に関する関係法規、厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」、文部科学省「学校給食衛生管理の基準」、「大野市学校給食衛生管理マニュアル」を遵守すること。

(1) 食材の管理

食材の発注については、学校の指示に基づき行うこと。また、納入される食材の検収については、調理職員が検収簿に基づき、責任をもって行うこと。

(2) 食材の調理

食材は栄養教諭等及び献立作成委員会が作成した献立表により、文部科学省「学校給食衛生管理の基準」等に基づき調理すること。また、個別対応食（食物アレルギー、胃ろう対応等）については、学校と十分に協議し、対象となる児童に対する的確かつきめ細かな対応を行うこと。

(3) 給食の配缶及び運搬

学校と事前協議のうえ、対応すること。

(4) 食器等の洗浄、消毒、保管

文部科学省「学校給食衛生管理の基準」等を遵守するとともに、日頃から整理整頓すること。

(5) 日常点検、設備の清掃

設備の清掃及び安全点検を行うこと。

(6) 残菜処理

残量を把握し適切に処理すること。

(7) 調理場の備品及び消耗品の点検

調理場の備品及び消耗品は常に衛生的に管理し、破損等の不備や、不足が生じるときは直ちに学校へ連絡すること。

(8) 日報等の作成

業務報告書は毎日作成し、学校長に提出すること。

(9) その他学校給食に係る雑務一式

学校及び教育委員会の指示に基づき処理すること。

(10) 事案発生時の対応

異物混入や食中毒等の事案発生時は「大野市異物混入・食中毒発生時対応マニュアル」に則って対応を行うこと。

3 除外業務

(1) 献立の作成（栄養教諭等及び献立作成委員会が作成）

(2) 給食費の徴収及び給食食材代金の支払い

4 職員の配置

(1) 職員体制は、以下のとおりとする。

- ① 有終東小学校：調理業務責任者 1 名、調理師（副責任者） 1 名、調理員（パート職員） 2 名
- ② 下庄小学校：調理業務責任者 1 名、調理師（副責任者） 1 名、調理員（パート職員） 2 名
- ③ 富田小学校：調理業務責任者 1 名、調理師（副責任者） 1 名、調理員（パート職員） 1 名
- ④ 和泉小学校：調理業務責任者 1 名、調理員（パート職員） 1 名

(2) 調理業務責任者及び調理師は常勤の正規社員とし、かつ、調理師免許の保有者とする。

(3) 業務委託に係る職員は原則固定された者で行い、上記の人数を最低限とする。

(4) 従事者名簿（氏名・住所・生年月日・電話番号）、調理師免許の写しを提出すること。

(5) 通常の委託業務は上記の者で行うこととするが、委託業務に支障がある場合には受託先において増員の確保をすること。

5 研修の義務

受託者は安全衛生研修等を独自に実施するとともに、教育委員会が実施する研修会へ参加しなければならない。

6 経費負担区分

(1) 委託経費に含まれる経費は次のとおりとする。

- ① 人件費等 : 給与、賞与、通勤手当、福利厚生費等（代替調理員に係る経費を含む）
※代替調理員の人件費は、常勤の正規職員 1 名につき年間 20 日間分を上限とする。
※胃ろう対応として 1 日当たり 1 時間分の給与を別途負担
- ② 被服費等 : 白衣等一式（作業下衣、帽子、エプロン、厨房用シューズ、炊事手袋等）
- ③ 医薬品代 : 常備薬一式
- ④ 事務経費 : 通信運搬費、研修費（衛生、食育研修等）、事務用品、保険料等
- ⑤ 営業経費 : 委託業務全般に係る諸経費

(2) 委託経費に含まれない経費は次のとおりとする。

- ① 設備、調理器等に係る経費
- ② 光熱水費
- ③ 食材費
- ④ 防鼠防虫駆除費
- ⑤ 調理のための厨房小物等の経費
- ⑥ 食器及び食缶類の購入、補充
- ⑦ 検便（月 2 回）、健康診断（年 1 回）
- ⑧ 調理場で使用する消耗品（石鹼、布巾等）

※給食備品等の使用については有償とし、別途、賃貸借契約を締結する（別紙一覧参照）。

7 委託料の変更

(1) 給食実施日数が 1 に記載の実施予定日数と比較し著しく減少した場合は、市と受託者が協議の上、委託料の額を変更することができるものとする。

(2) 代替調理員の人件費については、代替調理員の出勤日数実績に応じ、月毎に精算し、年度末に委託料の額を変更することとする。

8 その他

本仕様書は、給食業務の大要を示すものであり、特に定めのない事項であっても仕様書に付随する業務については市と受託者が協議の上、実施すること。

別表 学校給食設備機器等一覧(有終東小学校)

分類記号	分類名	小分類	番号	品名	規格	現有数
A-11	厨房器具類	1	1	ガス回転釜	GHS	1
A-11	厨房器具類	1	2	ガス回転釜	KI62X	1
A-11	厨房器具類	1	3	ガス回転釜	TRKDF	1
A-11	厨房器具類	2	5	1槽シンク		1
A-11	厨房器具類	2	6	3槽シンク前後面アール	2400×900×850H	1
A-11	厨房器具類	2	7	3槽シンク前後面アール	2400×750×850H	1
A-11	厨房器具類	2	8	移動式水槽		3
A-11	厨房器具類	2	9	1槽シンク	950×650×800H	1
A-11	厨房器具類	3	1	シンク付調理台		1
A-11	厨房器具類	3	3	移動調理台4面アールスノコ付	1500×900×850H	1
A-11	厨房器具類	3	4	移動調理台	1500×750×850H	1
A-11	厨房器具類	6	2	食器洗浄機	FADIB52LH	1
A-11	厨房器具類	8	1	食器消毒保管機	NHE-20AS	1
A-11	厨房器具類	8	2	食器消毒保管機	明成電気式MEW-30	1
A-11	厨房器具類	8	3	熱風消毒保管庫	NHE40-BW	1
A-11	厨房器具類	11	1	高速度ミキサー	日調MX-40S	1
A-11	厨房器具類	12	2	野菜切機		1
A-11	厨房器具類	13	1	ピーラー(球根皮剥機)		1
A-11	厨房器具類	14	1	フードカッター		1
A-11	厨房器具類	15	3	フライヤー	丸型1槽油量54ℓ900×1020×800H	1
A-11	厨房器具類	19	1	冷凍庫	ハイール JF-NUF166A	1
A-11	厨房器具類	20	2	冷凍冷蔵庫		1
A-11	厨房器具類	20	4	冷蔵庫	SRR-G78IL	1
A-11	厨房器具類	20	5	冷凍冷蔵庫	ホンザキ HRF-75A	1
A-11	厨房器具類	21	2	牛乳保冷庫		1
A-11	厨房器具類	43	1	包丁殺菌庫		1
A-11	厨房器具類	43	2	包丁、まな板殺菌庫		1
A-11	厨房器具類	67	1	スチームコンベクションオーブン	タニコ-TSCO-6GBN	1
A-11	厨房器具類	68	1	ガステーブル		1
A-11	厨房器具類	79	1	オーブントースター	ZOJIRUSHI	1
				その他市が指定する器材 (調理器具、運搬器具、食缶、事務用品 等)		一式

別紙 学校給食設備機器等一覧(下庄小学校)

分類番号	分類名	小分類	番号	品名	規格	現有数
A-11	厨房器具類	1	4	回転釜	ガス	1
A-11	厨房器具類	1	5	回転釜	ガス	1
A-11	厨房器具類	1	6	回転釜	ガス	1
A-11	厨房器具類	2	1	1槽シンク	移動式	1
A-11	厨房器具類	2	7	1槽シンク	下洗い槽	1
A-11	厨房器具類	2	8	3槽シンク	食器浸漬槽	1
A-11	厨房器具類	2	9	3槽シンク	上流し	1
A-11	厨房器具類	2	10	3槽シンク		1
A-11	厨房器具類	3	4	調理台	水切台	1
A-11	厨房器具類	3	5	調理台	水切台	1
A-11	厨房器具類	3	6	調理台	水切台	1
A-11	厨房器具類	5	2	水切台	移動式	1
A-11	厨房器具類	6	1	食器洗浄機	DWY2-6	1
A-11	厨房器具類	8	2	食缶消毒保管機		1
A-11	厨房器具類	8	3	食缶消毒保管機		1
A-11	厨房器具類	8	4	食器消毒保管庫	NHE-50BW	1
A-11	厨房器具類	10	2	給湯器	RUXC-V5002ZW/RUXC-v5002ZW	1
A-11	厨房器具類	12	1	野菜裁断機		1
A-11	厨房器具類	13	1	球根皮剥機		1
A-11	厨房器具類	15	2	丸型フライヤー	FGSHT-90-1	1
A-11	厨房器具類	18	3	大型冷蔵庫	ホシザキHR75S	1
A-11	厨房器具類	18	4	大型冷凍冷蔵庫		1
A-11	厨房器具類	19	3	冷凍庫	ハイアール JF-NUF168B	1
A-11	厨房器具類	21	1	牛乳用保冷库		1
A-11	厨房器具類	28	2	洗浄機浮台	ブラシ槽BSY-6	1
A-11	厨房器具類	43	2	包丁・まな板殺菌庫	タニコーTNS0-85-HF	1
A-11	厨房器具類	67	1	真空冷却器	MIURA CMJ-40QE	1
A-11	厨房器具類			スチームコンベクション	マルゼン(SSCG-10SC)	1
A-11	厨房器具類			ガスレンジ	タニコー(S-TGT-90)	1
A-11	厨房器具類			ポリラッパー	アスパル	1
A-11	厨房器具類			冷凍ストッカー	RCY-T168	1
				その他市が指定する器材 (調理器具、運搬器具、食缶、事務用品 等)		一式

別表 学校給食設備機器等一覧(富田小学校)

分類番号	分類名	小分類	番号	品名	規格	現有数
A-10	厨房器具類	29	2	冷凍庫	ハイアール JF-NUF166A	1
A-11	厨房器具類	1	3	回転釜	ガス回転釜 タニコ-TRK-110G	1
A-11	厨房器具類	1	4	回転釜	ガス回転釜 タニコ-TRK-110G	1
A-11	厨房器具類	2	5	流し台	移動式一槽シンク	1
A-11	厨房器具類	2	6	流し台	一槽シンク	1
A-11	厨房器具類	2	7	流し台	三槽シンク	1
A-11	厨房器具類	2	8	流し台	三槽シンク	1
A-11	厨房器具類	3	4	調理台	調理台	1
A-11	厨房器具類	3	5	調理台	調理台	1
A-11	厨房器具類	8	3	食器消毒保管機	タニコーTHDE-15AS	1
A-11	厨房器具類	8	3	食器消毒保管機	食器消毒保管庫ニッチョウISC-S15-E	1
A-11	厨房器具類	8	4	食器消毒保管機	食器消毒保管庫 MCSK-15-e	1
A-11	厨房器具類	12	1	野菜裁断機	野菜裁断機	1
A-11	厨房器具類	13	2	球根皮剥機	球根皮剥機	1
A-11	厨房器具類	15	4	揚物機	タニコ- TMG-75	1
A-11	厨房器具類	17	2	ガスレンジ	タニコ- T-0921	1
A-11	厨房器具類	18	1	電気冷蔵庫	小型冷蔵庫	1
A-11	厨房器具類	18	2	家庭用冷蔵庫		1
A-11	厨房器具類	20	2	電気冷凍冷蔵庫	HRF-180SFT 3型	1
A-11	厨房器具類	21	1	牛乳保冷库	サンヨーSRR-S781	1
A-11	厨房器具類	43	2	包丁殺菌庫	包丁まな板殺菌庫 イタダ 厨機DS-116	1
A-11	厨房器具類	63	1	ピーラーシンク	ピーラーシンク	1
A-11	厨房器具類	64	1	中心温度管理機能付き調理器	(オープン)	1
A-11	厨房器具類	15	6	天火(オープンレンジ)	オープンレンジER-V9(S)	1
A-11	厨房器具類			オーブントースター	象印	1
				その他市が指定する器材 (調理器具、運搬器具、食缶、事務用品 等)		一式

別表 学校給食設備機器等一覧(和泉小学校)

分類番号	分類名	小分類	番号	品名	現有数
L	厨房器具類	1	回転釜	GHT-28	1
L	厨房器具類	10	食器消毒保管庫	タニコーHE-15AS	1
L	厨房器具類	11	食器消毒保管庫	NITCHO ISC-S5N-E	1
L	厨房器具類	19	清潔用冷蔵庫	(テーブル型冷蔵庫)ホシザキRT-120PNC型	1
L	厨房器具類	2	食器浸漬槽		1
L	厨房器具類	20	検食用冷凍庫	ハイアールJF-NUF153B	1
L	厨房器具類	23	牛乳保冷库	大和冷機工業(株)24M5100V670*950*1905	1
L	厨房器具類	28	ガスコンロ	FUJIMAX FGTR 9-75A	1
L	厨房器具類	3	調理台	調理台キャスター付1800*900*800	2
L	厨房器具類	35	包丁・まな板殺菌庫	インダ厨機DS116 RJET1109	1
L	厨房器具類	4	盛付台		1
L	厨房器具類	40	ガス台	1200*600*550	1
L	厨房器具類	8	スチームコンベクションオープン (中心温度管理機能付)	タニコー	1
L	厨房器具類	9	食器消毒保管庫	MCSK-15-e	1
L	厨房器具類	47	3口ガステーブル	(株)コメットカウDX2-975T	1
L	厨房器具類	52	スチームオープンレンジ	HITACHI MRO-S8Z 31L	1
L	厨房器具類		冷凍庫	三菱	1
			その他市が指定する器材 (調理器具、運搬器具、食缶、事務用品 等)		一式