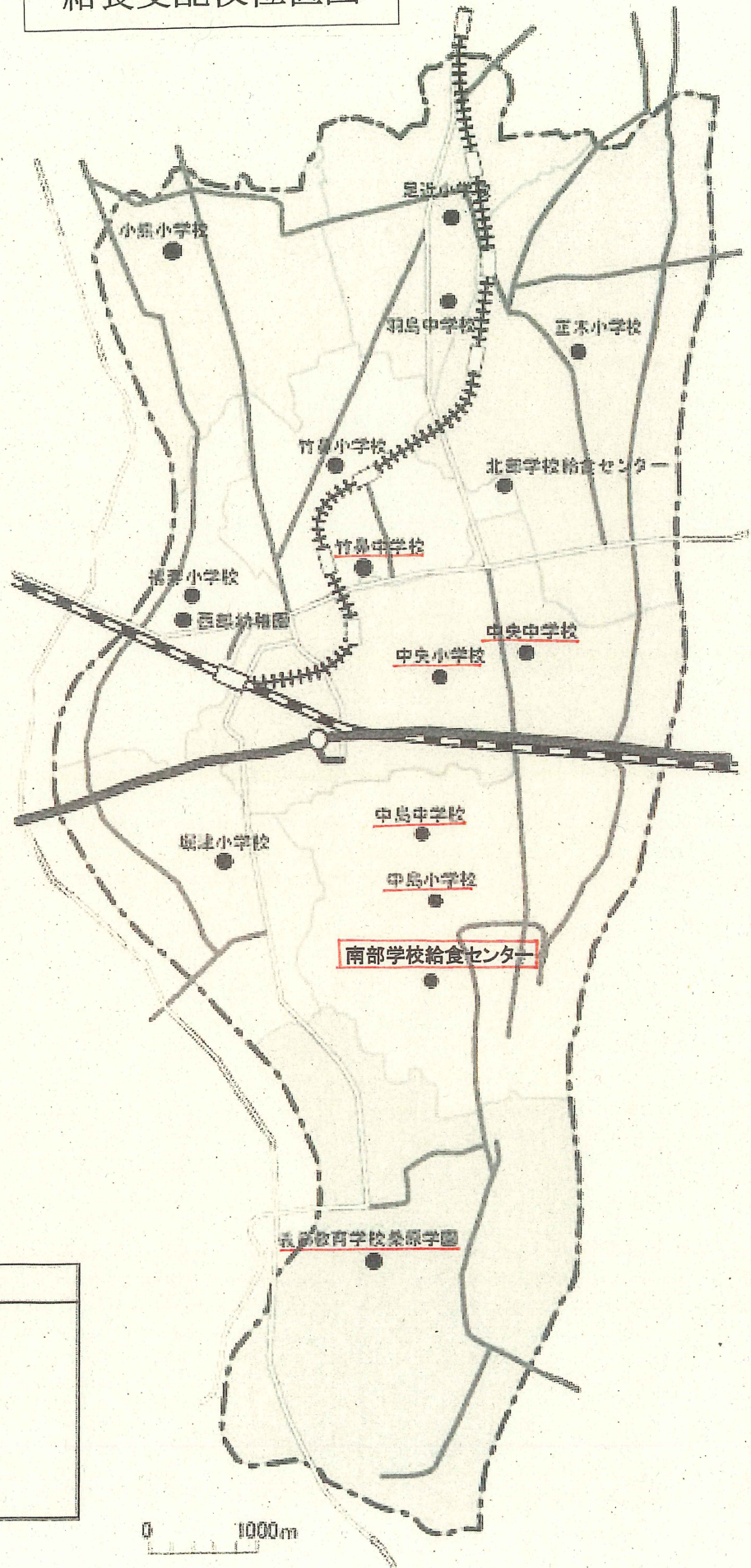


羽島市南部学校給食センター給食調理・配送等業務委託仕様書

添付資料 1	施設平面図	1
添付資料 2	給食受配校位置図	3
添付資料 3	厨房機器一覧表、厨房機器平面配置図	4
添付資料 4	配送業務計画	6
添付資料 5	消耗品等の負担区分	8
添付資料 6	業務区分表	10
添付資料 7	費用負担区分表	13

給食受配校位置図



凡例	
	市 境 界
	高 速 道 路
	主 要 地 方 道
	県 道
	新 幹 線
	名 鉄 線
	学 校 教 育 施 設

0 1000m

Table with columns: No., 品名, 寸法 (間口, 奥行, 高さ), 数, 型式, 給水, 給湯, 排水, 蒸気 (給気, 排気, 消費量), ガス (LPG) (接続, 消費量), 電気 (60Hz) kW (1P100V, 1P200V, 3P200V), フード, 備考. Rows include items like 下皿洗い機, 片袖運搬車, 炊事, パンラック, 調理台, etc.

Table with columns: No., 品名, 寸法 (間口, 奥行, 高さ), 数, 型式, 給水, 給湯, 排水, 蒸気 (給気, 排気, 消費量), ガス (LPG) (接続, 消費量), 電気 (60Hz) kW (1P100V, 1P200V, 3P200V), フード, 備考. Rows include items like コンビオープン用カート, ステンレス製回転車, 洗浄室, システム食器洗浄機, etc.

* 機器表内の配管、接続、及び消費量は、製品一台当たりの表示とする。
* ガス消費量 1kWh=860kcal/h

工事名称
羽島市南部学校給食センター
図面名称
厨房機器一覧表

配送業務計画

1 コンテナ等の概要

食器・食缶等を一度に配送する。

コンテナの収納物品は、次のとおりとする。ただし、米飯、パン、麺、牛乳は、別途発注の業者から直接学校等へ納入する。

区分	食器類	食缶
収納物品	<ul style="list-style-type: none"> ・飯碗 ・汁椀 ・菜皿 ・はし ・スプーン・フォーク 	<ul style="list-style-type: none"> ・煮炊き用大食缶 ・揚げ物、焼物、蒸し物用天ぷら缶 ・和え物用小食缶

2 各学校のコンテナ数（令和8年度）

学校名	クラス数 (職員室を含む)	コンテナ
中央小学校	28	5台
中島小学校	8	2台
竹鼻中学校	21	3台
中島中学校	8	2台
中央中学校	14	3台
桑原学園	前期課程	6台
	後期課程	4台
合計	89	17台

3 配送・回収時間

各学校等への配送・回収は、2tトラック3台で行う。

(1) 配送時間（1例）

配送車	学校名	コンテナ台数	到着予定時刻	出発時間
1便	1号車 中央小学校	3台	11:05	10:55
	2号車 中島小学校	2台	10:50	10:45
		中央小学校	2台	
3号車 中島中学校	2台	10:55	10:45	
2便	1号車 中央中学校	3台	11:30	1便がセンター戻り、その後出発
	2号車 竹鼻中学校	3台	11:30	
	3号車 桑原学園(前期・後期課程)	2台	11:20	

※ 出発時間及び配送校は、調理出来上がり時間、給食開始時間等により変更もあり得る。

(2) 回収時間 (1例)

回収車	学校名	コンテナ台数	回収予定時刻	出発時間	
1便	1号車	竹鼻中学校	3台	13:15	13:00
		中央小学校	1台	13:20	
	2号車	中央中学校	3台	13:10	13:00
	3号車	中島小学校	2台	13:10	13:05
		中島中学校	2台	13:15	
2便	1号車	桑原学園(前期・後期課程)	2台	13:35	1便がセンター戻り、その後出発
	2号車	中央小学校	4台	13:20	

※ 出発時間及び回収校は、協議により変更もあり得る。

消耗品等の負担区分表

1 受託者が負担するもの

分類	品名	備考
被服用品類	帽子	髪の毛が完全に覆えるもの
	ヘアネット	
	使い捨てマスク	
	白衣	下処理用・調理用・洗浄用
	ズボン	下処理用・調理用・洗浄用
	エプロン	下処理用・調理用・洗浄用
	靴	下処理用・調理用・洗浄用
	上履き	
	その他調理に必要な被服用品	
調理業務等用品類	キッチンペーパー	
	スポンジ	
	たわし	
	紙カップ	小判型
	アルミホイル、ラップ	
	クッキングシート	
	油拭き取り紙（濾紙）	
	保存食用等ビニール袋	保存食用にはジッパー式
	軍手（布製）	洗浄用
	白手袋（布製）	調理室用
	耐熱手袋（環境ホルモンが発生しない材質）	調理用
	極薄手袋（青色）	ケガ対応用
	使い捨てビニール手袋	調理・配缶用
	ゴム手袋	汚染用
	その他調理に必要な調理業務等用品	腕抜き、なべつかみ（布製不可）等
洗剤・薬品類	消毒用アルコール	エタノール製剤（67%以上）
	食品、食品容器、床等消毒剤	次亜塩素酸ナトリウム（12%）
	次亜塩素酸ナトリウム残留試験紙	クロール試験紙
	器具、機器類除菌剤	
	手洗い用せっけん等	
	場内全般洗浄用洗剤	
	食器・食缶洗浄機用洗剤	
	白衣等洗濯洗剤	
	その他業務に必要な洗剤、薬品	機械器具清掃洗剤、薬品類
衛生消耗品類	手拭き用ペーパータオル	作業用、清掃用
	爪ブラシ	

	トイレットペーパー	
清掃用品	デッキブラシ	
	ほうき、塵取り	
	モップ	
	水切りワイパー、水切り用具	台車用、床用
	ホース	
	バケツ	
	溝用ブラシ、たわし	
	ごみ袋	
	ごみ箱（手洗い用、残菜用等）	
	残菜等用の移動台車（必要に応じて）	
	その他業務に必要な清掃用品	
施設付属消耗品類	電池	
事務用品	筆記用具、文房具	
	電話（携帯電話を含む）	
	ファクス	
	パソコン	
	複写機	
	机、いす、キャビネット	事務室内
	休憩室（兼更衣室）内の消耗品、備品等	テーブル（増やす場合）、ロッカー（増やす場合）、冷蔵庫（更新する場合）、従事者用茶器、お茶、備品等
その他業務に必要な事務用品	救急医薬品等	
管理・修繕費	軽微な設備、機器等の修繕費、機器用潤滑油	

※ 上記以外で、業務の性質上当然必要な消耗品等は、受託者が負担すること。

2 市が負担するもの

分類	品名	備考
施設・厨房備品	建物施設、厨房設備機器及びその付帯設備等の備品	
光熱水費	調理場の電気、ガス、上下水道代	
管理・修繕費	施設・厨房設備修繕（軽微なものを除く）、建物維持管理費、害虫駆除費	
施設付属消耗品類	殺菌灯等の電球等	
調理用品類	調理に必要なもの 食器・食缶、食器かご、はし、はしかご、フォーク、スプーン、移動台、まな板、包丁、ピーラー、杓子、しゃもじ、ゴムベラ、スパテラ、ざる、かご、ボール、バット等	
清掃用品	掃除機、洗濯機、乾燥機	

※ 品名に記載されていない備品・消耗品に関しては、市と受託者で協議の上、区分を定めるものとする。

業務区分表

1 調理業務

区分	業務内容	市	受託者
給食管理	献立作成	○	
	食に関する指導	○	
	食数の管理・連絡	○	
	調理業務指示書の作成	○	
	給食費徴収等管理	○	
	調理業務従事者の個人別健康観察報告書の記入		○
	調理業務従事者の個人別健康観察報告書の確認	○	
	月末物資在庫量確認・報告		○
	作業工程表、作業動線図の作成		○
	作業工程表、作業動線図の確認	○	
	釜割り表の作成	○	
調理作業	調理業務		○
	調理業務従事者の配置・管理		○
	調理した給食の検査（中間及び出来上がり検査、検食）	○	
	配缶及びコンテナへの積み込み業務		○
	食器・食缶、調理機器等の洗浄・消毒		○
	コンテナの洗浄・消毒		○
	保存食の保存・廃棄（原材料及び調理食品）		○
食材管理	食材の選定・調達	○	
	食材の検収	○	○
	食材の保管・在庫管理		○
残菜等の処理	残菜の計量・記録		○
	廃棄物の管理		○
	廃棄物の処理	○	
施設等の管理	給食施設の開錠・施錠	○	
	給食施設・設備、機器等の日常点検・管理（調理場内の空調設備の電源スイッチのオン・オフを含む）		○
	給食施設・設備、機器等の保守・維持・修繕（軽微な修繕は除く）	○	軽微修繕
	ボイラーの運転及び貯湯槽（第一種圧力容器）の管理（ボイラー技士（二級以上）の資格要）		○
	危険物（A重油）の管理（危険物取扱者（乙種4類以上）の資格要）	発注	○
	使用物品等の管理		○

業務管理	調理業務従事者の勤務管理		○
	調理従事者業務分担の決定		○
	調理従事者業務分担の確認	○	
	緊急（事故等）を要する場合の指示	○	
	緊急（事故等）を要する場合の実施報告書の作成		○
衛生管理	食材の衛生管理		○
	調理業務従事者の衣服等の清潔保持		○
	学校給食日常点検表の記入・報告		○
	調理業務従事者等に対する研修		○
	定期健康診断等の実施・報告		○
	定期健康診断等の実施の確認	○	
	腸内細菌検査（月2回以上）の実施・報告		○
	腸内細菌検査（月2回以上）の実施の確認・結果の保管	○	
	ノロウイルス検査（10月から3月は、月1回以上及び必要に応じて）の実施・報告		○
	ノロウイルス検査の実施の確認・結果の保管	○	
	生産物賠償責任保険及び施設賠償責任保険の加入		○
労働安全衛生	労災事故防止対策の策定		○
	労災保険等の加入		○

2 配送業務

区分	業務内容	市	受託者
配送・回収業務	配送・回収（配送車へのコンテナ積込作業を含む）		○
	配送・回収時の安全管理		○
	配送車の運行管理記録の記載		○
車両・施設等管理	配送車両の提供（令和9年度）	○	
	配送車両の購入（リース、レンタル可）（令和10年度から）		○
	配送車両の維持管理	令和9年度 令和10年度から	○ ○
業務管理	配送・回収基本計画の作成	○	
	配送・回収基本計画変更の指示	○	
	配送業務従事者等の勤務管理		○
	当日勤務（清掃を含む）分担の決定・報告		○
	当日勤務（清掃を含む）分担の決定の確認	○	
	緊急対応を要する場合の指示	○	
衛生管理	配送・回収業務従事者等に対する衛生管理指導		○
	施設・設備（事務室・備品）の清掃等の衛生管理		○
	配送業務従事者等の衣服等の清潔保持		○
	配送業務従事者の健康状態点検票の記入		○

	配送業務従事者の健康状態点検票の点検・確認	○	
	定期健康診断等の実施・結果の保管		○
	定期健康診断等の実施の確認	○	
	腸内細菌検査（月2回以上）の実施・報告		○
	腸内細菌検査（月2回以上）の実施の確認・結果の保管	○	
	ノロウイルス検査（10月から3月は、月1回以上及び必要に応じて）の実施・報告		○
	ノロウイルス検査の実施の確認・結果の保管	○	
研修	配送・回収業務従事者等に対する研修		○
労働安全衛生	労災事故防止対策の策定		○
	労災保険等の加入		○

3 その他の業務

区分	業務内容	市	受託者
清掃	玄関、玄関ポーチ、廊下、階段、休憩室（兼更衣室）、トイレ（外来トイレを含む）、洗濯乾燥室、会議室（兼食堂）等の清掃（毎日）		○
	ごみ処理室の清掃（毎日）		○
	ボイラー室の清掃（月1回程度）		○
	窓ガラス、扇風機、換気扇、空調設備・保存用冷凍庫等のフィルターの清掃等（夏季休業等に実施。なお、窓ガラスの清掃には、事務所、施設外側等を含む）		○
除草	敷地内、敷地周辺の草刈（年4回程度）		○

費用負担区分表

項目	市	受託者	備考
施設・設備、機器等の修繕、維持管理費	○	軽微な修繕	
光熱水費	○		電気代・ガス代・上下水道代・燃料代（A重油） ※ 過失が認められる場合には、受託者負担
燃料代（配送車）	令和9年度	○	
	令和10年度～		○
食器・食缶等の購入費	○		新規購入・補充
食材費	○		材料費
防鼠防虫駆除費	○		害虫駆除（受託者は協力すること）
廃棄物の処理費	○		調理場等で生じた野菜くず及び残菜・残飯等
排水処理施設の清掃、産業廃棄物の処理委託費	○		年1回程度
ダクト清掃費	○		夏季休業中（別途専門業者依頼）
営業許可申請等		○	
受託者の人件費・法定福利費		○	受託者従事員の給与等
受託者の福利厚生費		○	受託者従事員の福利厚生費等
受託者の保健衛生費		○	腸内細菌検査・健診等
受託者の被服費		○	被服代（衛生費含む）
研修に関する経費		○	業務従事者研修費
配送に関する経費	令和9年度	○	任意保険 令和9年度は給食センターの車両を使用 燃料代、税金、保険、車検、点検、維持費等
	令和10年度～		○ 令和10年度から受託者の配送車を使用 車両代、燃料代、税金、保険、車検、点検、維持費等
消耗品等		○	添付資料5のとおり
生産物賠償責任保険及び施設賠償責任保険の加入		○	
各種通信費		○	受託者の事務室の電話（携帯電話を含む。）、ファクス、パソコン等