

笠松町学校給食センター給食調理等業務委託仕様書

笠松町学校給食センター給食調理等業務の委託に当たりその仕様書は下記のとおりとし、本仕様書に掲げる事項により業務を遂行すること。

1 委託業務名

笠松町学校給食センター給食調理等業務委託

2 業務履行期間

令和7年8月1日から令和10年7月31日まで

ただし、契約締結日から令和7年7月31日までは準備期間とし、笠松町（以下「町」という。）は、その期間の費用について負担しない。

3 業務履行場所及び施設の概要

(1) 業務履行場所等

名 称	笠松町学校給食センター
所 在 地	岐阜県羽島郡笠松町円城寺439番地の1
供 用 開 始 日	平成30年4月10日
建 物 構 造	鉄骨造2階建
敷 地 面 積	3,102.83 m ²
延 べ 床 面 積	1,377.02 m ² (1階 1,103.45 m ² 、2階 273.57 m ²)
調 理 方 法	ドライ方式
調理最大能力	最大2,300食/日
調理予定食数	約1,700食/日
調 理 品 目	1献立制（概ね3～4品目） （月2回程度給食センター内でアルファ化米を炊飯）
使用食器等	食器（強化磁器）、はし、スプーン、フォーク
実 施 校 数	小学校3校、中学校1校

(2) 給食提供校

学校名	所在地
笠松小学校	笠松町下新町87番地
松枝小学校	笠松町長池642番地
下羽栗小学校	笠松町中野227番地
笠松中学校	笠松町弥生町1番地

4 施設・設備等

(1) 施設、設備機器、食器、調理器具等（以下「施設・設備等」という。）は町が設置し、受注者に無償で貸与する。施設・設備等は、別紙1「施設平面図」及び別紙2「設備機器等一覧表」のとおりとする。

- (2) 受注者は、貸与を受けた施設・設備等を学校給食調理以外に使用してはならない。ただし、大規模災害を含め緊急対応が必要となる場合など、町の指示がある場合を除く。
- (3) 受注者は、善良なる管理者の注意義務をもって施設・設備等を使用するとともに、日常的な点検を行うこと。また、破損、故障等が発生した場合は、直ちに町に報告し、指示に従うものとする。なお、受注者の責めに帰すべき事由による破損、故障等の場合は、その損害を賠償するものとする。
- (4) 受注者は、光熱水費等の経費節減に努めること。なお、過去の実績と比較し著しく使用料の増加が認められた場合、町は受注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。
- (5) 受注者は、学校給食センター（以下「給食センター」という。）を退出するときは、窓、扉等の施錠、消灯、ガス栓の閉止及び各種設備機器類の停止等を確認し、退出すること。

5 業務日及び調理日数等

(1) 業務日

業務日は、履行期間内の給食実施日、それに伴う準備日及び休業中の研修等実施日とする。

(2) 調理実施予定日数

令和7年度	132日
令和8年度	199日
令和9年度	197日
令和10年度	70日

(3) 業務時間

① 共通

給食実施日の午前8時00分から午後4時00分までの間を基本時間とする。また、朝の食材納入については確実な検収が行えるよう対応すること。

ただし、時間内に業務の遂行が不可能となり、給食提供に支障があることが予想される場合は、町との協議により業務時間の調整も可能とする。なお、学校行事等により業務時間を変更することがある。

② 配送・回収業務

給食実施日の午前10時から午後3時までの間を基本時間とする。なお、学校行事等により業務時間を変更することがある。

※現在の配送時間は、別紙3令和6年度配送計画表のとおり。

6 対象者及び食数

- (1) 給食の対象者は、町内小学校、中学校の児童・生徒及び教職員等とする。
- (2) 予定食数等は、「配食校一覧」のとおりとする。
- (3) 配食校一覧 令和6年4月現在

学校名	食数	学級数
笠松小学校	243食	13
松枝小学校	560食	23
下羽栗小学校	299食	16

笠松中学校	564食	21
合計	1,666食	73

※食数には職員数分を含む。

※学級数には職員室分を含む。

7 業務分担区分

本委託業務における町と受注者の主な業務分担区分は、別紙4「業務分担区分表」のとおりとする。

8 町が実施する業務

(1) 献立作成等

町は、献立を作成し下表のとおり受注者に提示する。

内容	提示時期
学校給食献立予定表（月間）	前月20日（土日祝日の場合は次の平日）
調理業務指示書	前々週末（1週間ごと）
調理業務変更指示書	当日まで

(2) 給食実施食数等の指示

町は、当該年度、各月の予定給食数について、下表のとおり受注者に指示する。

内容	提示時期
学校給食実施予定食数	年度当初及び当該月の前月20日（土日祝日の場合は次の平日）
各学校給食人員の変更	3日前まで

給食実施人数の変更があった場合は、提供日の3日前までに指示する。ただし、学級閉鎖、臨時休校等緊急やむを得ない場合は、前日又は当日において、給食実施数の変更又は給食の中止を指示する場合がある。

(3) 食材の調達及び検収

町は、献立、食数に応じて食材を発注し、受注者とともに検収し、受注者に引き渡すものとする。

(4) 配送・回収等

町は、配送・回収計画等を作成し、次のとおり業務内容に応じてそれぞれの提示時期に受注者に提示する。

内容	提示時期
配送・回収基本計画（学校給食予定日数・配送用コンテナ数）	年度当初
月間配送・回収計画（月毎配送・回収計画）	実施前月末
配送・回収計画変更指示書	当日まで

9 受注者が実施する業務

- (1) 受注者は、「学校給食衛生管理基準」（平成21年文部科学省告示第64号）、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日衛食第85号別添）及び、羽島郡2町教育委員会が定める「学校給食における異物混入防止マニュアル」並びに「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」により業務を実施すること。

また、受注者は、町から提示された資料等の内容を遵守するとともに、指示（調理業務指示書等の書面による指示及び、業務責任者に対する口頭の指示を含む。）に従うこと。

（２） 調理業務

① 食材の検収及び保管業務

ア 業者から納入される食材について、種類、数量、破損の有無等の検収及び検温を行い、検収簿に記録すること。なお、食材の検収に当たっては検収責任者を定め２名以上で実施すること。

イ 加工食品等を受け取る場合は、アレルギー物質が含まれていないかを確認するため、発注した品物と同一の品物であることを確認すること。

ウ 検収時に不適合な食材が確認された場合は速やかに町に連絡すること

エ 業者から受け取った食材は、衛生的な管理を行い適正に保管等を行うこと。

オ 食品の在庫調査、整理を月２回実施し、その結果を町に報告すること。

② 調理作業

ア 調理作業は、ドライシステム方式により運用すること。

イ 本仕様書、町が作成する献立表及び調理業務指示書等に基づき、町の提供する食材を使用して調理を行うこと。

ウ 調理の際は、異物混入等の事故が発生しないよう作業前後に器具等の異常の有無の確認を行うこと。なお、異物混入があった場合、またその疑いがある場合は、業務責任者は速やかに、町に異物混入報告書を提出し、原因が受注者にあると考えられる場合には、受注者の責任において処理すること。

エ 食品、調味料は、必ず計量して使用すること。調味料の使用量は「調味料在庫記録表」に記入し、栄養教諭又は学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）より提出を求められた場合にはその都度応じること。なお、在庫の調味料類は先入先出使用とする。

オ 調味については栄養教諭等の指示に従い、調理中に味見を受けること。

カ 調理後２時間以内に児童・生徒が喫食に対応できるように調理開始時間を十分考慮すること。

キ アレルギー対応食は除去食又は代替食とし、対象は卵・エビ・ゴマ・カニ、２０食／日程度とする。なお、栄養教諭等からアレルギーに関する指示があった場合は、その指示に従い対応すること。

③ 保存食の管理

原材料及び調理済みの食品は、食品ごとに保存食（５０g以上）を採取し、冷凍庫で２週間以上保管し、その記録を行うこと。なお、保存期限終了後は廃棄すること。

④ 完成検査及び検食の用意

ア すべての献立について業務責任者による確認実施後、栄養教諭等の確認を受けること。その際、手直しの指示があった場合はその指示に従うこと。なお、調理作業の不備により食材に不足が生じるときは、受注者の責任において対処すること。

イ 検食用として、栄養教諭等の指示する時間までに１食分の給食を提供すること。

（３） 配缶業務

① 調理した給食を学校別、学級別に供給量を計量の上配缶すること。アレルギー対応食については、町が別に指定した個人別の容器に入れ、明確に区分すること。

- ② 食缶、食器等の数量等を確認の上、コンテナに積み込み、配送プラットフォームまで運ぶこと。
 - ③ 添加物（ドレッシング、ふりかけ）等がある場合はクラス別に仕分けすること。
- (4) 配送・回収業務
- ① 町が無償貸与する配送車2台により、各学校へ食器及び食缶を配送し、各学校の給食担当者へ確実に引渡しを行うこと。また、給食終了後、順次回収すること。なお、学校行事等により配送時刻や配送順を変更する場合がある。
 - ② 給食センターと各学校との間で配達物がある場合は、配送・回収に合わせ運搬すること。
 - ③ 配送・回収業務は、道路交通法及び関係法令を遵守し、学校敷地内においては、児童・生徒の安全確認を必ず行うこと。
 - ④ 始業点検、終業点検及び日常の点検整備を実施し、配送車運転記録簿に記録すること。
 - ⑤ 運行後は、配送車の荷室内の清掃・消毒を行うこと。また、1か月に1回以上は配送車の洗車を行うこと。
 - ⑥ 配送車は、配送・回収専用とし、使用しない時は給食センター内の指定する場所に駐車しておくこと。
- (5) 食器、食缶、調理器具等の洗浄・消毒・保管及び日常点検業務
- ① 受注者は、学校から返却された食器、食器かご、食缶、配送用コンテナ及び調理器具等を洗浄、消毒及び保管すること。
 - ア 食器洗浄機の出口から出た食器、食缶、調理器具等については、汚れの取り残しの有無を確認すること。
 - イ クレンザーやスチールたわしのほか、傷をつける恐れがある材質のたわし等で洗わないこと。
 - ウ 調理業務に使用した、施設・設備等はその都度清掃、洗浄及び点検を行い、異常がないか確認すること。
 - エ 刃物類については、食材ごとの使用前、使用中、使用後に刃こぼれ等の異常がないか点検すること。
 - オ 異常が発見された場合は、速やかに町に報告し、町の指示に従い処理すること。
 - カ 春季休業、夏季休業及び冬季休業（以下「長期休業」という。）中においては、配送用コンテナ、食器、食缶、食器かご、調理用機器等の洗浄、消毒、保管を行い、表示の書き換え等を行うこと。また、食器等は汚れの状況に応じ漂白・磨きをすること。
- (6) 残菜、厨芥等の集積業務
- ① 学校から返却された残菜は、町の指示する方法により計量及び記録を行うこと。計量後の残菜及び厨芥は水気を切ってゴミ袋に入れ、指定場所に集積すること。
なお、町が教育指導上残菜の状況を詳細に把握する必要があると判断した場合、品目別に計量を指示することがある。
- (7) 施設・設備等の維持、清掃等業務
- ① 施設・設備等の使用に際しては、正しい取扱操作方法により、最善の注意を払い丁寧な取り扱いを心がけること。
 - ② 施設・設備等は常に清潔な状態を保ち、日常点検を実施すること。
 - ③ 施設・設備等が故障又は破損した場合は、町に速やかに報告すること。また、簡易に修繕できるものについては、受注者が自ら行うこと。

- ④ 作業終了後は、検収室、下処理室及び調理室等の整理整頓を行うこと。また、更衣室、休憩室、洗濯室及びトイレについても毎日清掃し清潔に保つこととし、トイレ等は毎日拭き取り、次亜塩素消毒を行うこと。
 - ⑤ 長期休業中は特に重点的に施設・設備等の清掃、点検、整理整頓を行うこと。
 - ⑥ 長期休業の前には、清掃計画日程表を作成し、提出すること。
 - ⑦ 長期休業終了前には、場内清掃、消毒、食器洗浄等を行ってから、調理作業に入ること。
 - ⑧ 施設及び敷地内の清掃作業、剪定、除草、側溝の清掃及び除雪等は適宜実施すること。
- (8) 衛生管理業務
- ① 「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づき、業務従事者等の健康管理、食品管理及び施設設備の管理を行うこと。
 - ② 業務従事者の健康管理
 - ア 受注者は、調理業務等従事者（以下「業務従事者」という。）の健康診断を年に1回以上行うほか、給食従事者用健康チェック票により健康状態を確認し町へ報告すること。なお、新規採用者を業務に従事させる場合は、作業従事前1か月以内に健康診断を行うこと
 - イ 腸内細菌検査は、赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌O-157について、月2回実施すること。また、10月から3月まではノロウイルス検査を月1回実施すること。なお、新規採用者を業務に従事させる場合は、作業従事前2週間以内に検査を行うこと。
 - ウ イの検査の結果これらの菌が検出された場合は、菌陰性が確認できるまでの間は調理業務等に従事してはならない。なお、検査においてノロウイルスが検出された場合や、医療機関によりノロウイルスを原因とする感染性疾患と診断された従事者は高感度検査を行い、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、調理業務等に従事してはならない。また、ノロウイルスの発症者が同居人にいる等、同一の感染機会のあった可能性がある業務従事者についても高感度検査を実施し、適切な処置をとること。
 - エ 業務従事者本人又は同居人が、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）第6条に規定する一類感染症、二類感染症若しくは三類感染症の者、その疑いのある者及び、無症状病原体保有者である場合は調理業務等に従事させないこと。
 - オ 受注者は、常に業務従事者の健康状態に注意し、下痢症状、発熱、咳、外傷、皮膚病等の感染症疾患で、食品衛生上支障がでる恐れがある者を業務に従事させないこと。
 - ③ 食品の衛生管理
 - 献立の内容や食材料の納入の都合により、栄養教諭等が認めた場合を除き、食材料は原則として当日処理とすること。
 - ④ 使用水の遊離残留塩素測定検査
 - 給食提供日は毎日、調理開始前及び調理作業中に使用水の遊離残留塩素が0.1mg/l以上であることを検査し、記録すること。
- (9) 上記に付帯するその他必要な業務

10 費用の負担区分

- (1) 費用の負担区分は、別紙5「経費負担区分表」及び次のとおりとする。
- (2) 町が負担する費用
 - ① 調理業務等に要する費用のうち、光熱水費、燃料費（配送車分を除く）
 - ② 施設の維持管理に要する費用
- (3) 受注者が負担する費用
 - ① 受注者の調理用被服費、調理用被服費等の清潔保持に要する費用、従事者等の衛生管理等に関する研修費、細菌検査及び健康診断料等
 - ② 調理業務等に使用する消耗品、受注者が使用する事務用消耗品及び通信費
 - ③ ②の調理業務等に使用する消耗品を購入する際は、事前に品質及び規格について町の了解を得ること。
- (4) 町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。

1.1 業務従事者の配置

- (1) 給食センターにおける調理等業務が円滑に行われるように、各責任者及び業務従事者を配置すること。なお、個別に指示のある場合を除き兼務も可能とする。
- (2) 業務責任者（1名）
 - ① 正社員（契約社員不可）で業務従事者の中から、業務遂行の責任を負うべき業務責任者を定めること
 - ② 業務責任者は、栄養士又は調理師の資格を有し、1回あたり1,500食程度の学校給食センターでの業務経験が2年以上の者とする。なお、業務副責任者を兼ねることはできない。
 - ③ 業務全体の指揮及び統括を行うとともに、町及び栄養教諭等との連絡調整を行うこと。
- (3) 業務副責任者（1名）
 - ① 正社員（契約社員不可）で業務従事者の中から、業務責任者を補佐する業務副責任者を定め、業務責任者が不在のときはその職務を代行すること。
 - ② 業務副責任者は、栄養士又は調理師の資格を有し、学校給食センターでの業務経験が1年以上の者とする。なお、業務責任者を兼ねることはできない。
- (4) 食品衛生責任者（1名）
 - ① 正社員（契約社員不可）で業務従事者の中から、栄養士又は調理師の資格を有する者を配置すること。
 - ② 食品衛生管理者は、関係法令等に基づき、食品の衛生管理に留意するとともに、給食の調理、配缶、配送等の作業が常に衛生的に行われるよう、衛生管理の徹底を図り、従事者の衛生教育・指導に努めなければならない。
- (5) アレルギー対応食責任者（1名）

業務従事者の中から、学校給食センターでの業務経験が1年以上の者を配置すること。
- (6) 調理従事者（必要とする人数）

受託業務が学校給食業務であることを考慮し、調理師又は栄養士免許を有する者及び学校給食業務に従事した経験のある者を含め適切な人数を配置すること。
- (7) 配送従事者（2名以上）

自動車運転免許を有する者を配置すること。なお、配送従事者が調理業務に従事する

ことも可能とする。

(8) 現在の従事者の取り扱い

- ① 本契約締結日から令和7年7月31日までの準備期間において町が会計年度任用職員として雇用する調理員等について、その者が引き続き給食センターでの勤務を希望した場合は受注者において雇用するものとする。
- ② ①により受注者が町の会計年度任用職員であった者を雇用する場合の時間単価は、当該会計年度任用職員の雇用期間満了時の時間単価（報酬日額を勤務時間で除した額。期末手当及び勤勉手当を除く）を下回らない額とすること。

※現在の会計年度任用職員の雇用状況等については、笠松町学校給食センター調理等業務委託プロポーザルへの参加意思のある事業者に開示する。

1.2 業務従事者研修等

- (1) 受注者は、調理、食品の取扱い等が適正かつ円滑に行われるよう業務従事者に対して、研修を年に1回以上実施して、資質の向上を図ること。なお、研修結果を町に報告すること。
- (2) 受注者は、新規に業務に従事する者については、必ず研修を実施したうえで、業務に従事させること。
- (3) 受注者は、町が必要と認めた場合には、町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。
- (4) 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。

1.3 マニュアルの整備

- (1) 本施設に対応した委託業務の作業マニュアルを次の業務区分ごとに作成し、委託業務の開始日までに町に提出し、承認を得ること。
 - ① 調理業務
 - ② 配缶業務
 - ③ 配送・回収業務
 - ④ 食器、食缶、調理器具等の洗浄・消毒・保管及び日常点検業務
 - ⑤ 残菜、厨芥等の集積業務
 - ⑥ 施設設備の維持、清掃等業務
 - ⑦ 危機対応（すべての業務を通して、事故及び自然災害等を想定し対応を定めること）
- (2) マニュアルの作成にあたっては、「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」等、各関係法令等を遵守して作成するものとする。
- (3) マニュアルは、必要なときに適正に使用できるようにすべての業務従事者に周知しておくものとする。また、必要に応じて随時見直しを行い、変更があった場合は町に報告するものとする。

1.4 届け出・報告等

(1) 営業許可

受注者は、この契約の履行に当たり、食品衛生法(昭和22年法律第233号)第52条第1項に規定する許可を取得し、業務開始2週間前までに町に写しを提出すること。

(2) 業務報告書

- ① 受注者は、本仕様書に基づく書類を町の指定する日までに提出すること。また、業務終了時には関係書類を作成し町に提出すること。
- ② 報告様式は、町の指定するもの以外は任意の様式で可とする。なお、個人情報を含むものは業務従事者の承諾を得ること。
- ③ 町は、報告書様式や事項について、追加又は変更がある場合は、その都度受注者に指示する。

報告書の種類	提出期限
従事者報告書	履行開始前
履歴事項に関する証明書	履行開始前／変更時
従事者変更報告書	変更時
定期健康診断結果報告書	実施後直ちに
検便結果報告書	〃
研修実施報告書	〃
作業工程表	作業日の3日前
作業動線図	〃
給食従事者用健康チェック票	毎日業務開始前
業務委託完了届	毎日業務終了後
検収表	〃
作業工程報告書	〃
作業動線報告書	〃
学校給食日常点検表	〃
中心温度記録表	〃
残菜記録報告書	〃
保存食記録表	〃
施設管理点検報告書	〃
アレルギー受け渡し管理表	アレルギー対応食業務終了後
配送車運転記録簿	毎月業務終了後
業務委託完了報告書	業務履行の翌月10日まで
清掃計画日程表	長期休業前
異物混入報告書	発生後直ちに
事故報告書	〃

1.5 事前準備・事前研修等の実施

(1) 事前準備・事前研修等の実施

- ① 厨房設備について、厨房機器メーカーの指導のもと、調理業務開始1週間前までに操作方法の習得、習熟に努めること。
- ② 調理業務開始前日までに、使用する設備、器具及び食器、配送車等を全て洗浄し、清掃を行うこと。
- ③ 給食業務開始前日までに、給食調理の調理演習を3回程度実施すること。なお、演習日、調理内容については、受注者と町とで協議し、食材の費用は受注者の負担とする。

- ④ 調理業務開始前日までに、配送コンテナ及び配送車を使用した実際の配送業務を、試験運転として実施すること。
- ⑤ 調理演習、試験運転等の結果について町に報告を行うこと。また、業務が円滑に行えるよう改善点等についても報告すること。
- ⑥ 事前研修等に係る各種費用は、受注者の負担とする。

1 6 損害賠償等に関すること

(1) 損害賠償責任

- ① 受注者は業務委託の実施にあたり、食中毒や事故等の発生時の対応として、委託業務について製造物責任法（平成6年法律第85号）に基づく損害賠償義務を補填する生産物賠償責任保険に加入すること。
- ② 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、受注者は、町に損害賠償しなければならない。
 - ア 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したとき。
 - イ 故意又は過失により、原材料を損失したとき
 - ウ 故意又は過失により、施設設備及び備品を損壊、紛失又は遺棄したとき。
- ③ 受注者は、給食配送に関する業務中の事故について第三者が被った損害賠償に十分応じることができるよう対人対物については、無制限補償の自動車任意保険に加入し、その保険証書の写しを町に提出すること。

(2) 履行保証人の確保

- ① 受注者の責めに帰すべき事由により債務不履行又はその懸念が生じた場合には、町は受注者に対して改善勧告を行い、速やかに改善策の提出及びその実施を求めることができるものとする。受注者が町の指定する期間内に十分な業務の改善を行わなかったときは、町は契約の解除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ものとする。
- ② 受注者は、業務継続が困難となった場合のため、次の要件を満たす履行保証人を1者定めること。
 - ア 法人格を有すること
 - イ 学校給食調理業務において1,700食以上に対応した調理実績を有し、現在も継続して実施していること。
 - ウ 製造物責任法に基づく損害賠償義務を補填する生産物賠償責任保険に加入していること。
- ③ 履行保証人は、町が受注者の責めにより、事業の継続が困難であると判断した場合は、速やかに業務を引き継ぐものとする。この場合における委託料は、当該年度委託料総額からすでに受注者に対して支払った費用及び事業中断により、町が被った損害のうち受注者から賠償を受けていない額を減じた額とする。
- ④ 履行保証人による業務実施期間は、契約残期間とする。

1 7 協力事項

(1) 食育推進の協力

多様化給食や地産地消等、町の方針に従い、その対応に協力すること。

- (2) 視察や学校訪問等の協力
学校からの視察、試食会及び学校訪問の際は、必要に応じて業務責任者等を出席させる等の協力をする事。
- (3) 実習生等の受入れの協力
職場体験や実習生の受入れについて、可能な範囲で協力すること。
- (4) 立ち入り検査等の協力
保健所等の立ち入り検査について協力すること。また、施設修繕等の対応についても協力すること。
- (5) 会議の出席
町主催の会議において、町より参加を求められた場合には、業務責任者を出席させる等の協力をする事。
- (6) 各種調査資料等の協力
町から各種調査資料等を求められたときは協力すること。
- (7) 大規模災害時の協力
大規模災害が発生した場合には、町の行う救援作業等に可能な限り協力すること。

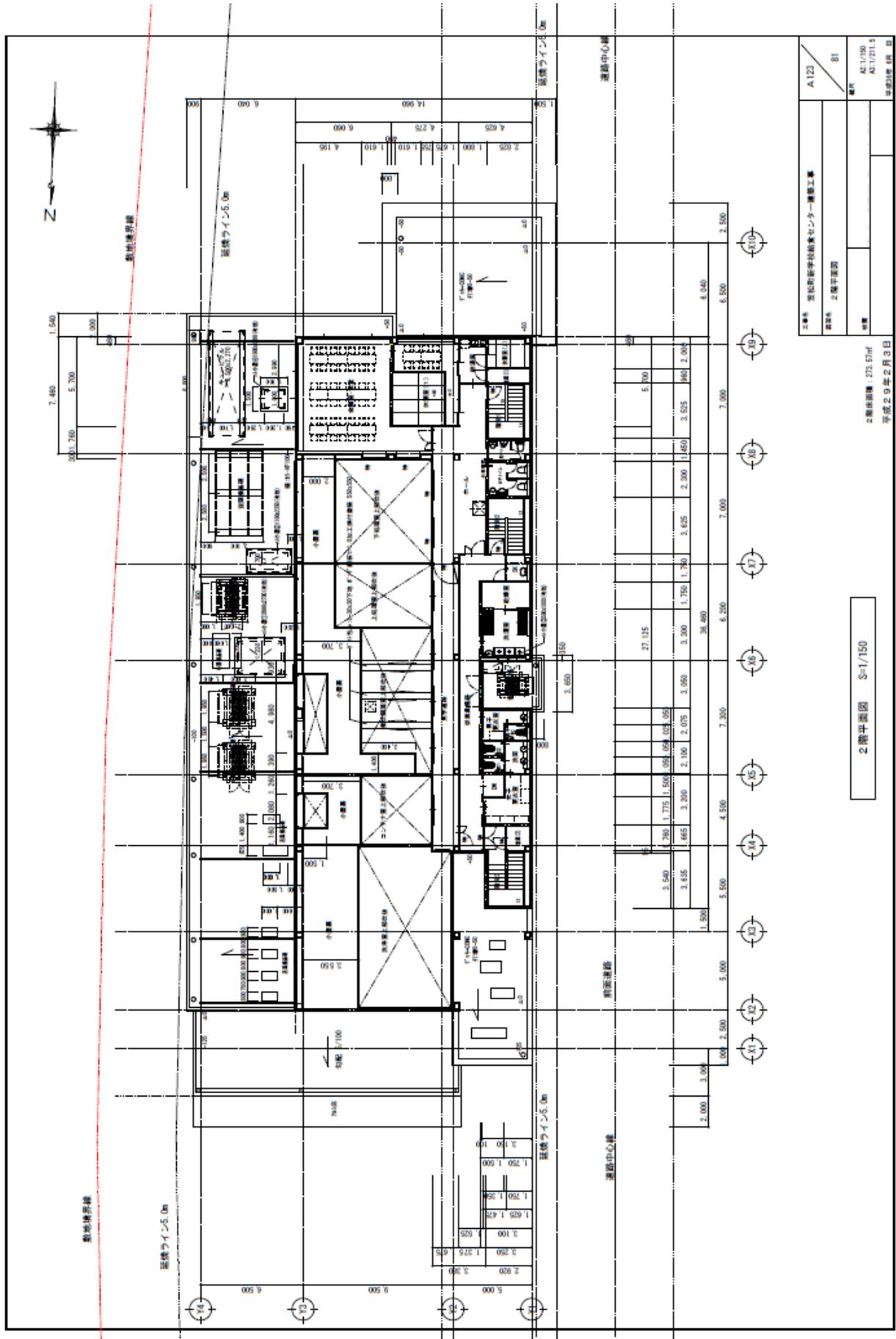
18 委託料の支払い

- (1) 本業務委託契約に係る契約代金の支払い方法は、令和7年度は年8回の支払いとし、令和8年度及び令和9年度は年12回の支払いとし、令和10年度は年4回の支払いとする。各年度の1回当たりの支払い額は当該年度の支払い総額を支払い回数で除した金額（1円未満切捨）とし、端数は当該年度の最終回に含めて支払うものとする。
- (2) 受注者は、履行期間の初月から起算して1か月間の業務終了毎に完了届を提出しなければならない。町は完了届の受理後に検査を行い、当該検査後、所定の支払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。

19 その他

- (1) 業務委託の履行に当たり、学校給食法（昭和29年法律第160号）及びその他関係諸法令等を遵守すること。
- (2) 受注者は、業務上知り得た秘密を第三者に漏らしてはならない。この契約解除後又は、期間満了後においても同様とする。
- (3) 業務従事者は、調理した学校給食を喫食することが出来ることとし、町に実費を支払うものとする。
- (4) 本仕様書等の内容は、必要に応じて変更・追加する場合がある。
- (5) 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、必要に応じて双方協議のうえ、定めるものとする。

施設平面図②（2階平面図）



別紙2 設備機器等一覧表

【厨房設備及び調理器具等】

No. 1

No.	品名	数	型名等	No.	品名	数	型名等
(1) 荷受室1				(9) 仕分室			
1	スタックカート	2	STC-10	1	器具消毒保管機	1	ES-504N特
2	手洗器	1	TOTO H04486N	2	自動手指洗浄消毒器	1	サヤ WS-3000
(2) 荷受室2				3	移動台	1	TK-96MSDVB
1	スタックカート	1	STC-10	4	作業台(西側)	1	600×850×850
2	移動台	2	TK-97MSDB-S	5	パスルー冷蔵庫	1	PRD-090RMD7FG
3	手洗器	1	TOTO H04486N	6	作業台(東側)	1	600×950×850
(3) 泥落し室				7	作業台	1	TK-127BSDB
1	球根皮剥機	1	P-48D特	8	2槽シンク	1	S2-157BDB
2	球根受け用L型運搬車	2	L1-107DB	9	上皿自動台秤	1	UDS-210W
3	水切り台付1槽シンク	1	PS1-106BDB	10	デジタル秤	1	タニタ8210427
4	手洗器	1	TOTO H04486N	(10) 下処理室(野菜)			
(4) 検収室				1	作業台	1	TK-97MSDVB
1	防水形デジタル台はかり	1	DP-6700K	2	器具消毒保管機	1	ESK-254N特
2	デジタル台秤専用置台	1	L1-85SDB特	3	3槽シンク	3	S3-217BDB
3	手洗器	2	TOTO H04486N	4	器具消毒保管機	1	EWK-2004N特
4	移動台	1	TK-127MDVB	5	自動手指洗浄消毒器	1	サヤ WS-3000
5	移動式パンラック	2	PL-9502MDB	6	移動台	2	TK-97MSDVB
6	配缶台	1	TK-177MSDVB-S	7	穴明き調理台	2	TK-107HDB
7	カート	1	L型 460×460×780	8	作業台	1	TK-77DVB
8	掃除用具入れ	1	DS-66C	9	掃除用具入れ	1	DS-66C
9	冷凍庫	1	HF-63CZF-KS	10	球根受け運搬車	1	L1-107PDB
10	パスルー冷凍庫	1	PRD-186FMD7	11	台	1	3340×600×600
11	器具消毒保管機	2	EWK-1504N特	12	台	1	2130×600×600
12	上皿自動台秤	1	UDS-210W	13	ブレハブ冷蔵庫	1	2500×2000×2544
(5) 器具洗浄室				14	移動式パンラック	4	PL-9502MDB
1	作業台	2	TK-97BDB	(11) 油庫			
2	3槽シンク	1	S3-247BDB	1	廃油タンク	1	ST-400-X0
(6) 前室1				2	新湯タンク	1	ST-400-XN
1	オートサニテーション	2	HWS-145D	(12) 備品庫			
2	履物入れ	1	DS-特	1	収納ラック	1	アイリストセ K6445-6
3	衣類殺菌庫	2	CKB-90H	(13) 上処理室			
4	シューズ殺菌庫	2	SKB-90H	1	プレート殺菌庫	1	KT--55H
5	1槽シンク	1	S1-56B	2	移動シンク	2	S1-98MDB
6	洗濯機	1	NW-50G	3	移動台	1	TK-76MDVB
(7) 下処理室(魚肉)				4	フードスライサー	1	FS-51
1	3槽シンク	1	PS3-277BDB	5	スライサー置台	1	TK-179FFSMDB
2	作業台	1	590×950×850	6	移動式1槽シンク	2	PS1-187MDB
3	パスルー冷蔵庫	2	PRD-120RM7-G	7	食材運搬車	1	PL-13702MDB
4	器具消毒保管機	1	EMK-1004N特	8	移動台	2	TK-127MDVB
5	器具消毒保管機	1	EMK-2004N特	9	自動手指洗浄消毒器	1	サヤ WS-3000
6	掃除用具入れ	1	DS-66C	10	スパテラストンド	6	ST-S
7	ブレハブ冷凍庫	1	2200×1650×2600	(14) 器具・カート洗浄室			
8	ブレハブ冷蔵庫	1	2200×1650×2600	1	器具消毒保管機	2	EWK-1504N特
9	移動式パンラック	2	PL-9502MDB	2	掃除用具入れ	1	DS-66C
10	移動台	1	TK-97MSDVB	3	作業台	2	TK-97BDB
11	移動台	2	TK-127MDVB	4	3槽シンク	1	S3-217BDB
12	自動手指洗浄消毒器	1	サヤ WS-3000	(15) 和え物室			
(8) 食品庫				1	食缶消毒保管機	2	EW-1504N特
1	防水形デジタル台はかり	1	DP-6700K	2	ステンレス回転釜	1	AS1-31A特 (冷却機能付)
2	デジタル台秤専用置台	1	L1-85SDB特	3	2槽シンク	1	PS2-187BDB
3	トッポトラックシステム	1	2728×1292×2132.5	4	器具消毒保管機	1	EMK-1004N特
4	冷蔵庫	1	ARN-120RM-F	5	移動シンク	1	S1-98MDB
5	移動台	1	TK-96MSDVB	6	自動手指洗浄消毒器	1	サヤ WS-3000
				7	移動台	1	TK-76MDVB

【厨房設備及び調理器具等】

No. 2

No.	品名	数	型名等	No.	品名	数	型名等
(15) 和え物室				4	コンテナ	6	SKC-特 取手付
8	真空冷却機	1	CM-60EW	5	コンテナ	22	SKC-特
9	冷蔵庫	1	ARD-150RM-F	6	コンテナ消毒保管機	8	TEW-64
10	急速凍結専用庫	1	FKB-092FMD6	7	食器消毒保管庫	2	EW-3004N特
(16) 煮炊調理室				8	掃除用具入れ	1	DS-66C
1	移動台	2	TK-75MSDB	9	食缶用カート	2	TSWC-20特
2	ステンレス回転釜	6	AS2-31A特	10	ホワイトボード	1	1500×600×1800
3	食材運搬車	3	PL-13702MDB	11	配缶台	5	TK-177MSDVB-S
4	自動手指洗浄消毒器	3	サヤ WS-3000	(20) 前室2			
5	移動式パンラック	2	PL-9502MDB	1	シューズ殺菌庫	2	SKB-60H
6	スタックカート	2	STC-10	2	1槽シンク	1	S1-66B
7	3槽シンク	1	S3-217BDB	3	オートサニステーション	2	HWS-145D
8	作業台	1	TK-97BDB	4	衣類殺菌庫	2	CKB-60H
9	冷凍庫	1	EKF-014FX	5	履物入れ	1	DS-特
10	高速度ミキサー	1	MX-46D	(21) 洗浄室			
11	移動台	1	TK-127MDVB	1	手洗器	1	TOTO H04486N
12	食缶消毒保管機	2	TEW-64	2	スタックカート	2	STC-10
13	食缶用カート	4	TSWC-20特	3	掃除用具入れ	1	DS-66C
(17) アレルギー食専用調理室				4	移動台	1	TK-127MSDVB
1	冷蔵庫	2	パナソニック NR-A80W	5	移動シンク	2	S1-98MDB
2	自動手指洗浄消毒器	1	サヤ WS-3000	6	粉碎流し台	1	ATFL-1575BR15W
3	スタックカート	1	STC-10	7	自動食器・食缶洗浄機	1	AEN3-3MU特
4	1槽シンク	2	S1-77BDB	8	配缶台	2	TK-177MSDVB-S
5	移動台	1	TK-76MDVB	9	移動台	1	TK-187MDVB
6	システム調理台	1	MKU-90K	10	移動台	2	TK-127MDVB
7	システム調理台	1	MKU-90K+ETK-90S	11	コンテナ洗浄機	1	WAC-36S特
8	器具消毒保管機	1	EMK-1004N特	12	食器洗浄機	1	WFB-60W特
9	オープンレンジ	2	ヒタチ MROTW1	13	自動手指洗浄消毒器	1	サヤ WS-3000
10	オープントースター	1	EA0-CD121	14	3槽シンク	1	S3-247BDB
11	移動式パンラック	1	PL-9502MDB	15	ソイルドテーブル	1	SD114E用
(18) 揚・焼・蒸調理室				16	自動食器洗浄機	1	SD114EA6
1	移動式パンラック	2	PL-15702MDB	17	クリーンテーブル	1	SD114E用
2	移動台	1	TK-75MSDB	18	家庭用高圧洗浄機	1	FAW110SB
3	3槽シンク	1	S3-247BDB	(22) 残菜処理室			
4	掃除用具入れ	1	DS-66C	1	厨芥脱水機	1	HLA-302
5	移動台	2	TK-157MSDVB	2	オートチェンジャー	1	ATB-5
6	ラックカート	4	SUS304他 分離式	3	手洗器	1	TOTO H04486N
7	ACO用ラック	3	ACO-3000EW特用 ラックAssy	4	折り畳みプラスチック台車	1	ACCS PD-120
8	移動台	1	TK-76MDVB	5	防水型デジタル秤	1	エアントン デイ FG-60KAM
9	コンビオープン	2	ACO-3000EW特	(23) 前室3			
10	全自動軟水器	1	MSX-30	1	手洗器	1	TOTO H04486N
11	移動台	1	TK-127MSDVB	(24) 備品洗剤室			
12	移動台	1	TK-97MSDVB	1	収納ラック	1	アイリストセ K6445-6
13	移動台	1	TK-157MSDVB	(25) 回収プラットホーム			
14	自動手指洗浄消毒器	2	サヤ WS-3000	1	手洗器	1	TOTO H04486N
15	連続フライヤー	1	DSKC-33A-X				
16	ホワイトボード	1	1500×600×1800				
17	ステンレス回転釜	1	AG2-31A特(ガス)				
18	アルミ合金作業台	1	CSA-90BG				
19	食缶消毒保管機	1	TEW-64				
20	食缶用カート	2	TSWC-20特				
(19) コンテナ室							
1	手洗器	1	TOTO H04486N				
2	移動台	4	TK-127MDVB				
3	移動台	1	TK-177MDVB				

【配送用車両】

用途・形状	車両番号 (日野 デュトロ)	初年度登録年月	年間走行距離 (R4. 4. 1～R6. 3. 31 の 平均)
貨物バン	岐阜 100 た 6909	平成 29 年 2 月	約 5,218km/年
貨物バン	岐阜 100 た 6910	平成 29 年 2 月	約 8,010km/年

※最大積載量は 2,000kg、車両総重量は 4,940kg。

R6年度 配送順表

【配送】

<食器のみ>

	センター出	松小	笠中	センター着
トラック 6909	9:40	9:55	10:10	10:15

※11時発の2便ではコンテナが積みきれないため、食器のみを早出便として配送している。
運転手が調理補助を行っている関係上、上記の時間帯となっている。

<食器・食缶>

	センター出	松小	センター着	センター出	笠小	センター着
トラック 6909	11:00	11:15	11:35	11:40	11:48	12:00
	センター出	笠中	センター着	センター出	下小	センター着
トラック 6910	11:05	11:12	11:25	11:30	11:35	11:45

【回収】

	センター出	笠小	センター着	センター出	笠中 (早出以外)	センター着	
トラック 6909	13:05	13:13	13:25	13:30	13:37	13:50	
	センター出	下小	センター着	センター出	松小 (早出3台・他1台)	笠中 (早出2台)	センター着
トラック 6910	13:05	13:10	13:20	13:25	13:40	13:55	14:05

○所要時間(約)

センター ⇒ 笠小	8分
〃 ⇒ 松小	15分
〃 ⇒ 下小	5分
〃 ⇒ 笠中	7分
松小 ⇒ 笠中	10分
コンテナ積み降ろし	5分

別紙4 業務分担区分表

区分	業務内容	町	受注者
給食管理	献立作成	○	
	調理業務指示書の作成	○	
	給食実施食数の管理、変更の指示	○	
食材管理	食材の選定・発注・購入	○	
	食材の検収、検収簿の記入		○
	食材の検収及び検収簿の確認	○	
	食材の保管・在庫管理		○
調理業務	作業工程表・作業動線図等の作成		○
	作業工程表・作業動線図等の確認	○	
	調理・配缶		○
	調理の検査（中間及び出来上がり、検食）	○	○
	保存食の保存（原材料及び調理食品）		○
	食器・食缶類のコンテナへの積み込み		○
配送回収業務	配送・回収		○
	配送車の日常点検		○
	配送車の洗浄消毒		○
洗浄、保管業務	食器、食缶、調理器具等の洗浄消毒		○
	コンテナの洗浄消毒		○
廃棄物処理	残菜の計量、記録		○
	残菜・厨芥の集積		○
	残菜・厨芥の処理	○	
施設等管理	施設設備の維持・修繕	○	
	施設設備の日常点検		○
	施設設備の清掃		○
衛生管理	衛生面の遵守事項の指示	○	
	食材料の衛生管理		○
	従事者の定期健康診断の実施・報告		○
	従事者の腸内細菌検査の実施・報告		○
	従事者の被服等の清潔保持状況等の確認		○
	給食従事者用健康チェック票の記録		○
	個人別健康観察記録簿の記入	○	○
研修その他	従事者への研修の実施、報告		○
	食に関する指導への協力		○
	災害等緊急時の協力		○

別紙5 経費負担区分表

項目	内容	町	受注者
施設・厨房設備類	建設施設・厨房設備機器及び付帯設備	○	
設備等維持費	施設・厨房設備類・厨房内備品類、メンテナンス・修繕	○	
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、中心温度計等	○	
光熱水費	電気、ガス、上下水道等	○	
厨房内用品	包丁、まな板、ボール、プラスチック類、タライ、スパテラ、すくい網、ひしゃく、計量カップ、金網ザル等	○	
	食器、食缶等配膳用品	○	
厨房内消耗品	食器・食缶用洗剤、食器・食缶用消毒薬、食材用消毒薬		○
	その他洗剤、クッキングペーパー、紙カップ、ペーパータオル、エンボス等使い捨て手袋類、ゴミ袋、保存食用ビニール袋、スポンジ等		○
調理用被服類	作業用白衣、エプロン、短靴、長靴、帽子、マスク、作業用サンダル、爪ブラシ、洗濯洗剤等		○
雑貨・文房具類、医薬品	従事者用茶器、お茶類、ボールペン等		○
	消毒薬、火傷薬、湿布薬、緊急絆創膏、包帯等		○
受注者用休憩室用品類	テーブル、キャビネット、冷蔵庫等 ※既存備品除く		○
施設付属消耗品備品類	蛍光灯、殺菌灯等施設に付随した消耗品	○	
	更衣室ロッカー、洗濯機、乾燥機等	○	
その他消耗品	清掃・点検用具類、トイレットペーパー等		○
	ボイラー関連消耗品類	○	
維持管理費	専門清掃（高所清掃含む）、消毒（施設消毒・害虫駆除・グリストラップ清掃等）	○	
廃棄物処理費	ダンボール、廃油、一般廃棄物等	○	
配送費	各種税金、車検、点検、自賠償保険、任意保険、燃料費、維持費等		○
食材料費		○	
給食費	従事者喫食分		○
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		○

※ 町負担区分であっても、受注者の過失により破損した備品類の修繕又は新規購入は、受注者の負担とする。