

渋川市東部学校給食共同調理場調理配送等業務委託仕様書

1 業務委託名

渋川市東部学校給食共同調理場調理配送等業務委託

2 業務場所

渋川市アレルギー対応学校給食センター東部学校給食共同調理場

3 履行期間

令和9年4月1日から令和12年3月31日まで

4 実施する施設等の内容

- (1) 所在地 渋川市赤城町三原田83番地1
- (2) 構造 鉄骨造、2階建て
- (3) 開設年月 令和2年8月
- (4) 方式 ドライシステム方式
- (5) 調理熱源 オール電化
- (6) 対応食数 約1,500食

5 配送校及び食数

渋川市アレルギー対応学校給食センター東部学校給食共同調理場（以下「東部調理場」という。）の配送校及び食数は以下のとおりとする。ただし、食数は「調理業務指示書」等によりその都度提示する。

(予定数)

小学校4校、中学校3校 合計7校 約1,100食

(配送校一覧)

渋川市立三原田小学校

渋川市立津久田小学校

渋川市立赤城南中学校

渋川市立赤城北中学校

渋川市立橋小学校

渋川市立橋北小学校

渋川市立北橋中学校

6 業務内容

本業務の渋川市（以下「発注者」という。）と_____（以下「受注者」

という。)の業務分担については、別表1「業務負担区分表」のとおりとする。

なお、業務負担区分表の内、受注者が実施する業務内容については、以下のとおりとする。

(1) 工程計画、衛生計画等の作業業務

ア 発注者は、献立及び調理食数等に関して、献立表や調理業務指示書等を受注者に提示する。調理に当たり、受注者の業務責任者は、東部調理場の栄養教諭等と打合せを行った上受注者の調理従事者に指示事項の周知徹底を図ること。

イ 受注者は、アにより献立及び調理食数等の提示を受けた場合は、調理作業計画(作業工程表、作業動線図)を作成し、前日までに発注者に報告し承認を受けなければならない。

ウ 発注者は、調理業務指示書の内容に追加又は変更がある場合には、連絡票によりその都度、受注者に指示する。

エ 受注者は、発注者によってアレルギー対応食の対応品目に変更がある場合には、適切に対応すること。

(2) 検収業務

ア 受注者は、栄養教諭等が行う食材料の検収・納品に立ち会い、検収業務を補助すること。

イ 受注者は、検収簿に基づき、数量・品質・品温・アレルギー等の確認後、専用容器に移し替え、保存食採取・記録を行い、適切に保管、管理を行うこと。

ウ 不足や不良品等がある場合は速やかに発注者に報告し、指示を仰ぐこと。

エ 栄養教諭等が検収を行えない状況の場合、受注者は検収責任者を定め、必ず納入業者立会いのもと複数人で検収を行い、数量・品質等を確認して検収簿に記録すること。

(3) 調理業務

ア 発注者の作成した献立表に基づき、受注者は発注者が購入、提供する食材を使用し、副食を調理すること。

イ 調理作業は、発注者が承認した調理作業計画に従い行うこと。

ウ 給食の調理・配缶は、調理後2時間以内の喫食に対応できるように努めること。

エ 調味料の現在量の点検、報告及び翌日の調理準備を行うこと。

オ 調理の出来具合については、栄養教諭等による確認を受け、味等調整が必要な場合はその指示に従うこと。栄養教諭等の不在時は、受注者の責任で調理の出来具合を確認すること。

カ アレルギー対応食提供日には、「渋川市学校給食アレルギー対応食提供事

業実施要綱」及び「渋川市学校給食アレルギー対応食提供マニュアル」に従いアレルギー対応食の調理を行うこと。

キ 調理した給食は、所長又はその代行者が行う検食のため1食分提供し、異常があった場合は、その指示に従い対応すること。

なお、検食はアレルギー対応食を含むものとする。

(4) 保存食の保存業務

「9 安全・衛生管理(7) 保存食の採取及び保存、廃棄」により、保存食の保存を行うこと。

(5) 配缶業務

ア 釜分け表に従い、調理した給食を学校別、クラス別に供給量を計算後、配缶(ジャム等の小分け作業も含む。)し、スプーン等の食器類とともに給食用コンテナに入れ、配送口まで運び、給食配送車へ積み込みを行うこと。

イ 配送した給食に不足があった場合は速やかに対応すること。

(6) 配送・回収業務

ア 給食配送車に積み込みした給食用コンテナを東部調理場から学校へ配送し、給食終了後給食用コンテナを学校から東部調理場へ回収すること。

イ 配送業務の詳細については、別記【配送業務特記仕様書】による。

(7) 洗浄・消毒業務

ア 学校から東部調理場へ回収された食缶、食器及び給食用コンテナ等を洗浄・消毒・保管を行った上必要な点検を行い、不具合がある場合は、直ちに発注者に報告すること。

イ 必ず回収した当日に実施すること。

(8) 残さい・塵芥処理業務

ア 「9 安全・衛生管理(5) 残さい及び厨芥の処理」により、残さいの処理を行うこと。

イ 清潔を保ち作業を行うこと。

(9) 残さい・塵芥集積業務

「9 安全・衛生管理(5) 残さい及び厨芥の処理」により、廃棄物の運搬を行う。

(10) 施設設備の清掃及び点検業務

ア 施設、設備の清掃及び点検

イ 調理場外の敷地の清掃(草刈り、植栽の剪定、除雪等を含む。)

ウ 給食配送車の洗車、コンテナ積載部の洗浄・清掃、日常点検

(11) 使用物品等管理業務

調理業務に使用する調理器具等の洗浄・点検

(12) 上記に付帯するその他必要な業務

7 調理従事者及び業務

(1) 業務責任者（受注者の正社員）

調理師又は栄養士の有資格者かつ学校給食共同調理場方式による1日1, 100食以上の学校給食の調理業務に原則として5年以上の従事経験を有する者を、業務執行上の受託者として責任を負うべき業務責任者として定めること。

業務責任者は、業務全体の指揮並びに総括及び緊急時対応を行う立場とし、原則として配送業務に従事しない体制を整えることが望ましい。

また、東部調理場職員や栄養教諭等との連絡調整の任に充てること。

(2) 業務副責任者（受注者の正社員）

業務責任者を補佐する業務副責任者を定め、責任者に事故があるとき又は欠けたときは、その任に充てること。

なお、業務副責任者は、調理師又は栄養士の有資格者とし、学校給食共同調理場方式による1日1, 100食以上の学校給食の調理業務に原則として3年以上の従事経験を有する者とする。

(3) アレルギー対応食責任者（受注者の正社員の栄養士）

アレルギー対応食提供日には、アレルギー対応食責任者がアレルギー対応食調理の指揮及び総括を行う。アレルギー対応食提供日ではない日には、調理業務従事者と同様の業務を行う。

なお、アレルギー対応食責任者は、アレルギー対応についての知識・経験を有するものとする。

(4) 調理業務従事者

ア 受注者は、委託業務が学校給食業務であることを考慮し、調理に従事する者として、調理師等の専門知識を有し、かつ、学校給食調理業務等に従事した経験が豊富な者を充てるよう努めること。

また、調理師の資格を有する正社員を十分に充てること。正社員以外の調理業務従事者を配置する場合には、学校給食調理業務等の従事経験者を優先すること。

イ 業務に当たって、班編成（釜班、揚げ焼き班、和え物班、下処理班）等を行う場合は、学校給食共同調理場方式による学校給食の調理業務に3年以上の従事経験を有する者を各班の班長として充てるよう努めること。

(5) その他

ア 業務責任者、業務副責任者、アレルギー対応食責任者（以下「業務責任者等」という。）の兼務は不可とする。

イ 業務責任者等に求められる資格の証明書の写し及び受注者の正社員であることを証明する書類（社会保険の「被保険者標準報酬決定通知書」等の写し）、

職務経歴書を勤務者名簿に添付して提出すること。

ウ 調理及び配送業務の実施に当たっては、必要かつ十分な人員を配置し業務に遅延が生じないよう人員を確保するよう努めること。

エ 業務従事者の欠員及び交代等については就業時までに発注者に報告すること。

オ 緊急時における対応のため、交代要員を事前に確保しておくこと。

カ 急病及び衛生管理の問題等の理由によりやむを得ず業務に従事できない場合は、速やかに発注者に連絡するとともに、受注者の責任において代替者を配置するなど業務に支障がないように対応すること。

キ 受注者が配置した従事者数により調理業務等が滞ると発注者が判断した場合は、発注者と受注者で、改善策について協議を行うこと。

8 施設設備機器等

(1) 受注者は、委託業務を行うに当たり、発注者の所有する施設や設備機器、食具類、調理器具等（以下「設備機器等」という。）を使用するものとする。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こと。

また、目的外の利用は一切禁止する。

なお、発注者の所有する主な設備機器等は、別表2「主要設備機器等一覧表」に示すものとする。

(2) 受注者は、調理業務等に必要な以下のものを調達すること。

なお、発注者と受注者の経費区分の詳細は、別表3「経費負担区分表」に示すものとする。

ア 被服等

作業用上・下衣、帽子、マスク、作業用靴、手袋、エプロン等

ただし、ドライシステムのため、汚染作業区域と非汚染作業区域により、被服及び履物等の区分けが必要。

イ 消耗品・文房具類

厨房内外で使用する消耗品、事務用品、業務連絡用電話機（携帯電話を含む）等

(3) 受注者は、施設機器等を丁寧に取り扱うとともに、故障などが発生した場合は、直ちに報告し、発注者の指示に従うこと。

また、受注者の責めに帰すべき理由による場合は、その損害を賠償するものとする。

(4) 受注者は、設備機器等が故障し、又は毀損した場合においても簡易に修復できるものについては、自ら行うこととする。

(5) 調理従事者の福利厚生のために使用する備品、消耗品の調達及び維持管

理は、受注者の負担とする。

- (6) 受注者は、光熱水費等の経費節減に努めなければならない。特に最大需要電力の上昇には、十分注意すること。
- (7) 受注者は、東部調理場を退出するときは、窓、扉等の施錠、消灯及び各設備機器類の停止等を確認し、退出すること。
- (8) 施設内において、発注者と共有して使用するものや負担区分が明確でないものについては、双方で協議の上負担する。

9 安全・衛生管理

受注者は、委託業務の履行にあたり、安全・衛生管理について、自社の安全衛生マニュアル等のほか、次の事項に基づき安全・衛生管理を行い、業務を実施すること。

- ア 文部科学省「学校給食衛生管理基準」
- イ 厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」
- ウ 文部科学省「学校給食調理場における手洗いマニュアル」
- エ 文部科学省「調理場における洗浄・消毒マニュアル」
- オ 文部科学省「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」
- カ 文部科学省「学校給食調理従事者研修マニュアル」
- キ 発注者の指示書及び資料等による指示
- ク その他関係法令及び関係機関の通知文

(1) 食品衛生責任者の選任

受注者は、食品衛生法に基づき食品衛生責任者を選任し、厚生労働省に営業許可の申請を行う。選任された食品衛生責任者は、関係法令に基づき食品の安全衛生及び給食業務が衛生的に行われるよう調理業務従事者の指導教育に努めなければならない。

(2) 食品の衛生管理

受注者は、食品の衛生管理には最善を尽くすこととし、食材料は当日処理すること。

(3) 設備、器具等の衛生管理

- ア 長期休業（夏季、冬季、春季）中の数日を点検、整理整頓等にあて、業務の履行に支障のないように努めること。以下については、必ず行うこと。
 - (ア) 食缶、バット、トレイ食器等の磨き洗浄
 - (イ) 冷蔵庫、冷凍庫、食器洗浄機、フライヤー及びその他の調理器具等の点検整備及び清掃
 - (ウ) コンテナ整備
 - (エ) 食缶、バット、食器かごの点検、補修

- (オ) 台車等のキャスター点検及び整備
 - (カ) スライサーの点検及び整備
 - (キ) 倉庫の整理
 - (ク) 施設・設備の点検及び清掃等
- イ 長期休業（夏季、冬季、春季）後、調理再開にあたっては、清掃、消毒を万全に行うこと。
- ウ 施設、設備機器等の操作マニュアルの内容や設備機器メーカーの指示に従うこと。
- (4) 定期衛生検査
- 受注者は、当該調理場に従事する者以外の、衛生管理の専門者による衛生検査を学期ごとに行い、現場の問題点を発注者に報告すること。ただし、問題点がない場合は、その旨報告すること。
- (5) 食缶、トレイ、食器類、食器具及びコンテナの取扱い
- ア 洗浄後は、学校・クラス別に消毒、保管すること。
- イ 高い所から落とすなど、急激な衝撃を与えることは避けること。
- ウ 激しくぶつけないように丁寧に扱うこと。
- エ 汚れが落ちづらい場合には、手洗いにより洗浄すること。ただし、スチールたわし他、傷を付ける恐れのある材質のもので洗わないこと。
- オ 破損したり汚れの落ちない場合は、随時報告すること。
- (6) 残さい及び厨芥の処理
- ア 学校から返却された残さいは、全ての学校について発注者の指示する方法で残量を確認し、記録の上毎日報告すること。
- イ 残さい及び厨芥などの廃棄物は、毎日専用の運搬車に積込み発注者指定の処分場まで運搬すること。
- (7) 保存食の採取及び保存、廃棄
- ア 給食に使用する原材料は品目ごとに、できあがった給食は品目又は釜ごとに、学校給食衛生管理基準に従って保存すること。その他保存すべきものがある場合は、発注者の指示に従うこと。
- イ 保存場所は、専用の冷凍庫とし、受注者が用意する未使用の容器（チャック付きポリ袋）に密封して入れ、保存すること。
- ウ 保存期間は、2週間以上（土日祝日を含む）とすること。
また、採取及び廃棄日時の記録を必ず保管しておくこと。
- エ 1日の業務を履行した結果、食材等に余剰が生じた場合は、発注者の指示に従い保存し、又は廃棄すること。
- (8) 従事者の健康管理
- ア 受注者は、学校給食従事者の健康管理として次に掲げる検査等を実施する

こと。

(ア) 定期健康診断

全員を対象として、年2回実施するとともに新規採用従事者を業務に従事させる場合は、従事する前1か月以内に実施すること。

(イ) 腸内細菌検査

全員を対象として、月2回以上腸内細菌検査（検便検査）を実施するとともに、新規採用従事者を業務に従事させる場合は、従事する前2週間以内に実施すること。なお、検査日は発注者と協議し、決定すること。

検査項目は、赤痢菌・サルモネラ菌・腸管出血性大腸菌O157とする。

(ウ) ノロウイルス検査

全員を対象として、10月から3月までの間には、月1回以上RT-PCR法等のノロウイルス高感度検査を実施するとともに、この間に新規採用従事者を業務に従事させる場合は、従事する前に実施すること。なお、検査日は発注者と協議し、決定すること。

また、陽性者が出た場合は、他の従事者を含め全員再検査すること。ただし、陽性者が出勤をしていない等、他の従事者への感染の可能性がない場合は、その限りではない。

イ 受注者は、アの検査の結果、食品衛生上支障があると認められる者を業務に従事させないこと。

ウ 受注者は、学校給食従事者又はその同居する家族等が「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」における一類、二類、三類感染症の者又はその疑いのある者若しくは無症状病原体保有者等と診断された場合は、当該従事者を業務に従事させないこと。

エ 受注者は、ア～ウに掲げる事項が発生した場合は、発注者に遅滞なく報告すること。

オ 受注者は、常に学校給食従事者の健康状態に注意し、感染症疾患等で食品衛生上支障が生じる恐れのある者を業務に従事させないこと。

カ 受注者は、学校給食従業者が海外へ渡航する場合、事前に発注者へ報告し、帰国後の検便検査を実施すること。なお、検査日は発注者と協議し、決定すること。

10 研修

(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調理及び配送業務従事者に対して、研修を学期ごとに1回以上実施して、能力の向上を図ること。

なお、研修資料などを添付の上研修結果報告を必ず行うこと。

- (2) 受注者は、新規に調理及び配送業務に従事する者については、必ず研修を実施した上で業務に従事させること。
- (3) 受注者は、発注者が必要と認めた場合には、発注者又は第三者が実施する研修等に調理及び配送従事者を参加させること。
- (4) 受注者は、交通法規や安全運転の遵守を、配送業務従事者に対し徹底させ、特に学校敷地内における最徐行運行に努め、事故及び敷地内施設の損壊防止等適切に行われるよう、適宜、配送業務従事者の研修を実施すること。

11 立ち入り検査等の協力

受注者は、保健所などの立ち入り検査に協力すること。

また、見学者の対応についても協力すること。

12 会議への出席

受注者は、学校給食や安全運行に関する会議などには、必要に応じて業務責任者等を出席させること。

13 各種調査の協力

受注者は、発注者が各種調査資料等を求めたときは、協力すること。食材や調理済み給食の放射性物質検査を行う場合は、協力すること。

14 視察や学校訪問等の協力

受注者は、学校給食の理解を深めるため、学校等からの視察や試食会など必要に応じて業務責任者等を出席させるなど協力すること。試食会がある場合は、準備及び片付け等協力すること。

15 災害時の協力

受注者は、大規模災害が発生した場合には、発注者と連携して協力すること。

16 不測の事態への協力

受注者は、給食の提供ができない等の不測の事態が発生した場合には、発注者に協力すること。

17 本社の協力体制

受注者は、調理業務従事者や配送業務従事者の欠員への対応や従事者と東部調理場職員や栄養教諭等との連携を密に行えるように本社の協力体制を整えること。

18 報告事項

受注者は、次に掲げる報告を発注者に行うこととする。

なお、報告事項等について追加や変更等がある場合には、発注者は、受注者に対しその都度指示する。

(1) 毎日報告するもの

- ア 学校給食日常点検表
- イ 学校給食従事者個人別健康観察記録簿
- ウ 衛生管理チェックリスト（調理場内点検表）
- エ 作業工程表
- オ 作業動線図
- カ 作業確認表（作業工程温度記録簿）

キ 保存食記録簿

ク 残さい記録報告書

ケ 配送車日常点検表

(2) 毎月報告するもの

ア 調理従事者報告書

イ 配送従事者報告書

ウ 運転記録簿

エ 調理、配送業務報告書

(3) その都度報告するもの

ア 調理従事者変更報告書

イ 配送従事者変更報告書

ウ 健康診断結果報告書

エ 腸内細菌検査・ノロウイルス検査結果報告書（再検査の結果を含む）

オ 研修実施結果報告書

カ 異物混入等報告書

キ 事故報告書

ク 業務引継ぎ完了報告書

19 その他

(1) 調理及び配送従事者が学校給食を食するときは、給食費相当額を支払うものとする。

(2) 受注者が新たに企画提案を行う場合は、企画提案書（任意様式）を発注者に提出し、実施に当たり発注者と事前に協議を行うこととする。

(3) 契約締結日から委託業務開始までの期間は、準備期間とし、当該期間に

関する経費は、受注者の負担とする。

(4) 業務の引継ぎ

ア 受注者は、契約履行期間開始前の2か月間を業務の引継期間に設定し、調理・配送現場において、前期委託契約事業者から調理・配送全般の業務の引継ぎを受けること。ただし、前期委託契約事業者と同一事業者が本委託契約事業者の場合は、この限りではない。

イ 受注者は、給食実施期間中に、契約履行期間終了前の2か月間を移行期間に設定し、調理・配送の現場において、次期委託契約事業者に調理・配送全般の業務の引継ぎを万全に行うこと。ただし、現に委託を受けている事業者が次期委託契約事業者と決定した場合は、この限りではない。

ウ 受注者が引継ぎに要する費用は、すべて受注者の負担とする。

エ 受注者は、「19 その他(4)業務の引継 イ」において業務の引継ぎが終わったときは、次期委託契約事業者と連名で、業務引継ぎ完了報告書(任意様式)を契約最終日(土日祝日を除く)までに発注者に提出すること。

20 報告及び確認

(1) 受注者は、毎月末、調理、配送業務報告書を発注者に提出するとともに業務の確認をすることとする。

(2) 発注者及び受注者は、学期ごとに仕様書や提案書の内容について、実施状況を確認するものとする。

(3) 発注者は、「20 報告及び確認(2)」で未実施の項目があった場合、受注者に対し改善要求をすることができる。

(4) 受注者は、発生した問題に対して発注者に直ちに報告し、指示に従って対応すること。その結果については文書により報告し、再発防止策を講じること。

21 生産物賠償責任保険

受注者は、1事故につき1億円以上の生産物賠償責任保険に加入することとし、保険契約を更新した際は、その内容を証する書類を発注者に提出すること。

22 委託料の支払い

発注者は、毎月末、委託業務を履行したことを確認した後、受注者の請求を受理した日から30日以内に支払う。

23 協議事項

本仕様書に定めのない事項であっても、業務に関連するものについては、双方

協議の上履行するものとする。

【配送業務特記仕様書】

1 作業基準

(1) 受注者は、「労働安全衛生法」「道路交通法」のほか、関係諸法令等の基準及び自社の安全マニュアルの範囲内で業務を実施する。

また、東部調理場における配送回収業務が円滑に行われるように、運転手のほか補助員を同乗させること。

(2) 発注者は、配送について「基本計画」を作成する。年度当初、発注者と受注者は、「基本計画」に基づき協議を行い、受注者は配送計画を作成すること。

また、調理後2時間以内に喫食できるよう配送に努めること。

(3) 発注者は、受注者に配送校の給食数について、前週までに指示する。

また、受注者は、毎朝、業務開始時に業務確認を行うこと（月別の行事、試食会等により変更になった配送校、学年、クラス等についても指示する。）。

なお、配送校について、履行期間内に変更があった場合、協議の上履行するものとする。

2 配送業務従事者

配送業務に従事する者は、配送車1台につき運転手及び補助員各1名の配置に努めること。

なお、運転手に欠勤等があっても、業務に支障がないよう担当運転手以外に交代要員を確保し、配送に支障がでないよう万全を期すること。（調理業務等との兼務可）

3 配送安全・衛生管理

(1) 業務責任者は、受注者の配送業務実施の責任者であり、発注者の発注、連絡等を受け、運転手及び補助員に対する委託業務の指示、指揮監督を行う任に当たること。

(2) 配送業務従事者は、業務責任者の指示、指揮命令に基づき業務を実施すること。

(3) 業務の遂行に当たり、事前の試験走行の実施、配送道路の危険箇所の把握、学校内の通路、児童・生徒の安全確保、配膳室の確認及び発注者との調整を十分行うこと。

(4) 配送業務従事者には、衛生管理に関する教育を行い、常に食品の衛生的な取扱いができるよう指導すること。

- (5) 配業務従事者は、清潔保持及び衛生上のことについて、発注者の指示に従わなければならない。
- (6) 受注者は、配送業務従事者に関する名簿を発注者に提出し、変更のある場合にはその都度届け出ること。
- (7) 配送業務従事者は、所定の時刻までに調理場に到着し、従事の準備及び出発の体制を整えること。
- (8) 受注者は、配送業務等に必要なものを調達するものとする。配送業務従事者の服装は、常に食品の運搬に適した清潔な作業服、ズボン、帽子、短靴（安全靴）、マスクを着用すること。

4 配送車両

発注者は、発注者所有の車両、給食配送車3トン車3台及び1トン車1台を無償貸与する。

また、ダンボール、空き缶、残さい等の廃棄物を運搬する車両1台についても、無償貸与する。ただし、故障・修理・突発的な不具合等が生じた場合は、受注者は発注者に報告すること。

なお、天災地変その他の不可抗力の理由により、受注者の責めに帰すことができない理由により、配送車両が使用不能となった場合には、発注者の責任において予備車等を調達するものとする。

(1) 経費負担

自動車保険の任意保険料は、受注者の負担とする。

(2) 損害の負担

ア 業務の実施について生じた損害は、受注者の負担とする。ただし、その損害の発生が発注者の責めに帰すべき理由による場合は、この限りではない。

イ 受注者は、業務の実施中に、第三者に損害を与えたときは、その損害賠償の責任を負う。ただし、その損害の発生が発注者の責めに帰すべき理由による場合は、この限りではない。

ウ 受注者は、貸与自動車にかかわる自動車保険の対象となる対人、対物及び車両の事故については、その損害に対する賠償責任を負い、かつ、これに伴う一切の費用を負担する。

エ 受注者は、給食配送中等の業務中の事故については、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、貸与自動車については自動車保険の任意保険に加入すること。

オ 受注者は、配送車両の対人賠償・対物賠償については、無制限の自動車保険に加入すること。

5 事故の責任

業務実施中の交通事故その他の一切の事故は、すべて受注者の責任においてこれを解決するものとする。

また、交通事故等の発生により発注者が損害を被った場合には、受注者が当該損害賠償の責任を負う意思及び履行能力を担保すること。

事故が発生した際は、直ちに発注者に一報を入れ、遅滞なく事故報告書を提出すること。

6 配送車両の管理

(1) 受注者は、善良な管理者の注意をもって管理自動車の管理、保管を行い、委託業務以外の目的に使用してはならない。

(2) 貸与自動車の管理は、給食配送開始の前日点検から給食回収後の点検・清掃終了までとし、配送業務従事者は、それらの業務を行い、運行上支障のないよう努めなければならない。

また、運行上必要となるタイヤや部品交換が必要な場合、発注者に報告すること。

(3) 配送業務従事者は、運行の途中で一時駐車するときは、貸与自動車から離れてはならない。ただし、やむをえない理由により貸与自動車から離れるときは、盗難及び損傷防止のための措置を講じること。

(4) 配送業務従事者は、貸与自動車を亡失又は損傷を受けたとき、あるいは事故等が発生したときは、臨機の処置をとり、直ちに最寄りの警察署又は派出所に届けるほか、その旨を発注者及び業務責任者に報告し、業務責任者の指示を受けること。

(5) 配送業務従事者は、運行業務の終了後、貸与自動車を清掃した上で直ちに発注者の指定する車庫に格納保管すること。

7 運行業務の報告

受注者は、貸与自動車の運行状況について、運行日報を作成し発注者に報告すること。

8 その他

(1) 業務の履行に当たり、関係法令等を遵守すること。

(2) 本仕様書の内容は、必要に応じて追加、変更をするものとする。

また、発注者の指示する資料等の内容の追加、変更が生じた場合には、それに従って業務を行うこととする。

(3) 本仕様書の内容に疑義がある場合には、必要に応じて協議の上定めるこ

ととする。

- (4) 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。この期間満了後又は契約解除後においても同様とする。

業務負担区分表

業務名	発注者	受注者
献立作成業務	○	
食に関する指導	○	
食数管理業務	○	
給食費管理業務	○	
食材調達業務	○	
工程計画、衛生計画等の作業業務 (作業工程表、作業動線図)	○	○
検収業務	○	○
調理業務		○
保存食の保存 (原材料及び調理済食品)		○
検食業務	○	
配缶業務		○
配送・回収業務		○
洗浄・消毒業務		○
残さい・塵芥処理業務		○
残さい・塵芥集積業務		○
施設設備の保守・維持管理業務	○	
施設設備の清掃及び点検業務		○
使用物品等管理業務		○

主要設備機器等一覧表

No.	品名	寸法			数量	型式
		間口	奥行	高さ		
	A 荷受室・検収室・器具洗浄室・油庫					
A1	移動台	1500	600	650	2	TK-156MSDVB-S
A2	防水形デジタル台はかり	350	605	795	2	DP-6700K
A3	はかり用置台	850	550	900	2	L1-85SDB
A4	スタックカート	695	900	810	6	STC-20
A5	移動台	900	750	850	2	TK-97MSDVB
A6	球根皮剥機	1040	690	959	1	P-48D特
A7	検食保存用冷凍庫	625	650	1890	1	HF-63CZT-KS
A8	2槽シンク	1500	750	850	1	S2-157BDB
A9	器具消毒保管機	1750	750	1860	2	EMK-2004N
A10	野菜用プレハブ冷凍庫	2300	1800	2500	1	カートイン式
A11	野菜用プレハブ冷蔵庫	3100	1800	2500	1	カートイン式
A12	ラック	1500	600	1519	5	BC281A60S15
A13	魚肉用プレハブ冷蔵庫	2250	1850	2500	1	カートイン式
A14	カワジュンシェルフ	1200	600	1519	1	BC281A60S12
A15	カワジュンシェルフ	1500	600	1519	1	BC281A60S15
A16	新油タンク	860	860	1795	1	ST-400-XN
A17	廃油タンク	860	860	1795	1	ST-400-XO
A18	掃除用具入れ	500	500	2000	2	DS-55C2
A19	自動手指消毒装置	750	500	1250 (850)	5	HWG-75
A20	器具洗浄機	1800	850	1805	1	AEN1-3N特
A21	移動台	900	600	730	1	TK-96MDVB
	B 野菜類下処理室					
B1	野菜洗浄機	1300	780	1390	1	BW-20
B2	球根受け用 L型運搬車	1050	700	900	1	L1-107PDB

No.	品名	寸法			数量	型式
		間口	奥行	高さ		
B3	包丁・まな板消毒保管機	900	550	1920	1	ESK-504N
B4	器具消毒保管機	900	750	1920	2	EMK-1004N
B5	作業台	900	750	850	2	TK-97BDB
B6	3槽シンク	2100	750	850	1	S3-217BDB
B7	移動台	900	750	850	6	TK-97MSDVB
B8	下処理用3槽シンク	2400	750	850	1	S3-247DVB
B9	作業台	750	750	600	2	TK-77BDB
B10	ドライ式ローラーコンベヤ	750	600	600	3	CDF-60S特
B11	下処理用3槽シンク	2400	750	850	1	S3-247DVB
B12	下処理用3槽シンク	2400	750	850	1	S3-247BDVB
B13	作業台	750	750	600	1	TK-77BDB
B14	掃除用具入れ	500	500	2000	1	DS-55C2
B15	自動手指消毒装置	750	500	1250 (850)	1	HWG-75
	C 豆腐・コンニャク仕分室					
C1	パススルー冷蔵庫	1800	850	1890	2	HR-180CZ-6G6G
C2	包丁・まな板消毒保管機	550	550	1920	1	ESK-254N
C3	作業台	900	750	850	1	TK-97BDB
C4	3槽シンク	2100	750	850	1	S3-217BDB
C5	作業台	1500	750	850	1	TK-157BDB
C6	パススルー冷蔵庫	900	850	1890	1	HR-90CZ-4G4G
C7	移動台	750	600	850	1	TK-76MSDVB
C8	自動手指消毒装置	750	500	1250 (850)	1	HWG-75
	D 食品庫・仕分室					
D1	冷蔵庫	1200	650	1890	1	HR-120ZT-ML
D2	ラック	1500	600	1519	1	BC281A60S15
D3	ラック	1200	600	1519	2	BC281A60S12
D4	3槽シンク	2100	750	850	1	S3-217BDB
D5	電動缶切機	230	450	388	1	1000型

No.	品名	寸法			数量	型式
		間口	奥行	高さ		
D6	作業台	1500	750	850	1	TK-157BDB
D7	移動台	750	600	850	1	TK-76MSDVB
D8	器具消毒保管機	900	750	1920	1	EMK-1004N
D9	水切台付2槽シンク	1800	750	850	1	PS2-187BDB-L
D10	高速度ミキサー	945	465	1130	1	MX-46D
D11	パススルー冷蔵庫	900	850	1890	1	HR-90CZ-4G4G
D12	掃除用具入れ	500	500	2000	1	DS-55C2
D13	自動手指消毒装置	750	500	1250 (850)	1	HWG-75
	E 魚肉類下処理室					
E1	プレハブ冷凍庫	2550	1850	2500	1	カートイン式
E2	ラック	1200	600	1519	1	BC281A60S12
E3	ラック	1500	600	1519	1	BC281A60S15
E4	移動台	1800	750	850	5	TK-187MSDVB
E5	3槽シンク	2100	750	850	1	S3-217BDB
E6	作業台	1500	750	850	1	TK-157BDB
E7	高速度ミキサー	945	465	1130	1	MX-46D
E8	包丁・まな板消毒保管機	900	550	1920	1	ESK-504N
E9	3槽シンク	1800	750	850	1	S3-187BDB
E10	器具消毒保管機	1290	750	1920	2	EMK-1504N
E11	水切台付2槽シンク	2300	750	850	1	PS2-237BDB-R
E12	移動台	900	600	850	1	TK-96MSDVB
E13	コンビオープン用カート	596	920	415	1	ACO-300用カート
E14	コンビオープン用ラック	586	740	1225	1	ACO-300用ラック
E15	掃除用具入れ	500	500	2000	2	DS-55C2
E16	自動手指消毒装置	750	500	1250 (850)	1	HWG-75
E17	冷蔵庫	1500	800	1910	1	HR-150A-1-ML
	F 煮炊き調理室・器具洗浄室					
F1	ドライ式ローラーコンベヤ	1000	600	600	3	CDF-60S特

No.	品名	寸法			数量	型式
		間口	奥行	高さ		
F2	フードカッター	520	440	480	1	FC-27D
F3	移動台	1800	750	850	2	TK-187MSDVB
F4	フードスライサー	569	1100	814	1	FS-51
F5	移動式スライサー置台	1250	750	600	1	TK-127FS5MDB
F6	サイの目切り機	390	565	820	1	DC-81
F7	移動式サイノ目切り機置台	1100	750	600	1	TK-117DCMDB
F8	受けシンク	950	750	900	4	L1-97CDB
F9	スタックカート	695	900	810	6	STC-20
F10	パススルー冷蔵庫	1200	850	1890	1	HR-120CZ-4G4G
F11	プレート・包丁・まな板消毒保管機	900	550	1920	1	ESK-504N特
F12	プレート消毒保管機	900	550	1920	1	ESK-504N特
F13	食材運搬車	1350	650	1000	5	FW-13602MDB
F14	電気回転釜	2225	1970	876	5	TIH-50S
F15	配缶台	1300	700	650	5	TK-137MSDVB-S
F16	3槽シンク	2100	750	850	1	S3-217BDB
F17	器具消毒保管機	1750	750	1860	1	EMK-2004N
F18	パススルー冷蔵庫	900	850	1890	1	HR-90CZ-4G4G
F19	掃除用具入れ	500	500	2000	2	DS-55C2
F20	自動手指消毒装置	750	500	1250 (850)	3	HWG-75
	G 揚物・焼物・蒸物室					
G1	連続フライヤー	4440	1800	2390	1	DEC-25B特
G2	移動台	900	600	650	1	TK-96MSDVB-S
G3	コンビオーブン	1220	935	1720	1	ACO-300EW
G4	コンビオーブン用カート	596	920	415	1	ACO-300用カート
G5	コンビオーブン用ラック	586	740	1225	1	ACO-300用ラック
G6	配缶台	1300	700	650	3	TK-137MSDVB-S
G7	作業台	750	750	850	1	TK-77BDB
G8	3槽シンク	2100	750	850	1	S3-217BDB

No.	品名	寸法			数量	型式
		間口	奥行	高さ		
G9	器具消毒保管機	1290	750	1920	1	EMK-1504N
G10	掃除用具入れ	500	500	2000	1	DS-55C2
G11	自動手指消毒装置	750	500	1250 (850)	1	HWG-75
	H アレルギー室					
H1	冷凍冷蔵庫	750	650	1890	1	HRF-75ZT
H2	電磁調理器	450	600	450	1	MIR-5L5
H3	包丁・まな板消毒保管機	550	550	1920	1	ESK-254N特
H4	掃除用具入れ	500	500	2000	1	DS-55C2
H5	自動手指消毒装置	750	500	1250 (850)	1	HWG-75
H6	2槽シンク	900	600	850	1	S2-96BDB
H7	電磁調理器	700	450	150	1	MIR-2.5NTW
H8	電気スチームコンベクションオーブン	745	560	680	1	ASCO-5230RL-R
H9	作業台	1800	750	850	1	TK-187PA特
H10	器具消毒保管機	860	550	590	1	ETK-90S
H11	引違戸付移動台	750	600	800	3	TKD-76M
	J 和え物室					
J1-1	真空冷却機	1420	1315	2005	1	CM-60EW
J1-2	電気ボイラー	390	1085	1625	1	ME-50
J2	冷蔵庫	1800	850	1920	1	HR-180CA-6G6G
J3	器具消毒保管機	1290	750	1860	1	EMK-1504N
J4	2槽シンク	1800	750	850	1	S2-187BDB
J5	作業台	1800	750	850	1	TK-187BDB
J6	電動缶切機	230	450	388	1	1000型
J7	移動台	1300	700	850	1	TK-137MSDVB
J8	和え物用製回転釜	1620	1280	815	1	AS0-31A特
J9	配缶台	1300	700	650	1	TK-137MSDVB-S
J10	3槽シンク	1800	750	850	1	S3-187BDB
J11	掃除用具入れ	500	500	2000	1	DS-55C2

No.	品名	寸法			数量	型式
		間口	奥行	高さ		
J12	自動手指消毒装置	750	500	1250 (850)	1	HWG-75
	K 洗浄室					
K1	移動台	1200	750	850	5	TK-127MSDVB
K2	食器洗浄機	6900	1930	2300	1	WFB-60W特
K3	コンテナ洗浄機	3750	2200	2690 (650)	1	WAC-36S特
K4	粉碎流し台	1500	1050	720	1	HLA-AC1575-15W特
K5	水切台付1槽シンク	1200	1050	850	1	PS1-1210DB-S1
K6	自動食缶洗浄機	4820	1050	1955	1	AEN3-5LH特
K7	移動台	1200	750	850	2	TK-127MDVB
K8	3槽シンク	2400	750	850	1	S3-247BDB
K9	厨芥脱水機	1292	650	1690	1	HLA-302
K10	重量検出装置	500	350	180	1	HLA-ADW-1
K11	掃除用具入れ	500	500	2000	1	DS-55C2
K12	自動手指消毒装置	750	500	1250 (850)	2	HWG-75
	L コンテナプール					
L1	受台	1600	600	850	1	TK-166DB特
L2	受台	1050	750	850	1	TK-107DB特
L3	移動台	1200	750	850	4	TK-127MSDVB
L4	吊架台ASSY				18	
L5	電気式 天吊りコンテナ消毒装置	1100	800	1200	18	ECS-105
L6	SCS用コンテナ	1450	900	1660	18	SCS-60C
L7	トラックインタイプ電気式消毒保管機	1180	1450	2150	3	TEW-34-W
L8	トラックインタイプ 電気式消毒保管機	2260	1450	2150	2	TEW-64-W
L9	食缶用カート	1170	830	1691	7	TSWC-20
L10	蓄冷剤用冷凍庫	1200	800	1890	1	HF-120A-2-ML
L11	電気式食器消毒保管機	550	550	1920	2	ES-254N
L12	検食保存用冷凍庫	625	650	1890	1	HF-63CZT-KS
L13	トラックインタイプ 電気式消毒保管機	1180	2820	2150	1	TEW-34W-S

No.	品名	寸法			数量	型式
		間口	奥行	高さ		
L14	トラックインタイプ 電気式消毒保管機	1180	1450	2150	1	TEW-34-S
L15	トラックインタイプ 電気式消毒保管機	2260	2820	2150	1	TEW-64W-S
L16	食器用カート	1170	830	1691	7	TSWC-50
L17	掃除用具入れ	500	500	2000	3	DS-55C2
L18	自動手指消毒装置	750	500	1250 (850)	4	HWG-75
	M 前室					
M1	衣類殺菌庫	900	600	1740	4	CKB-90H
M2	シューズ殺菌庫	900	600	1740	2	SKB-90H
M3	衣類殺菌庫	600	600	1740	4	CKB-60H
M4	シューズ殺菌庫	600	600	1740	2	SKB-60H
M5	自動手指消毒装置	2150	500	1250 (850)	2	HWS-215D
M6	自動手指消毒装置	1450	500	1250 (850)	2	HWS-145D
M7	自動手指消毒装置	750	500	1250 (850)	1	HWS-75D

経費負担区分表

項目	内容	発注者	受注者	備考
施設・厨房設備費	建物、厨房設備及び付帯設備	○		
水道光熱費	上下水道料、電気料	○		
	車両燃料費		○	受注者使用分
役務費	配送車両等の夏冬タイヤ交換費用		○	
通信費	電話料、FAX		○	受注者使用分
厨房内消耗品費	包丁・まな板・ざる等の調理用品	○		
	たわし・スポンジ等の設備手入れ用品		○	
	清掃用品		○	
	食器、食缶等の配膳用品	○		
	食器等洗浄用及びその他洗剤		○	
	ペーパータオル、ゴミ袋等の消耗品		○	
	爪ブラシ・消毒用アルコール等の衛生用品		○	
	使い捨てマスク、手袋（エンボス）		○	
	DPD材		○	
厨房外消耗品費	トイレ・休憩室等の清掃用品		○	
	トイレトーパー等の消耗品		○	
	衣服洗濯用洗剤等の消耗品		○	
	施設敷地内の清掃・維持管理用具等		○	
事務用品費	文具類、コピー機、机、いす等		○	受注者使用分
更衣室・休憩室	ロッカー	○		
備品費	救急薬品、茶器等		○	
廃棄物処理費	生ゴミ、段ボール、廃油、一般廃棄物	○		
	害虫駆除、ダクト清掃等	○		
保険料	生産物賠償責任保険		○	
	自動車任意保険		○	
被服費	作業用白衣（上・下）、帽子		○	
	履物等		○	
	エプロン等		○	
衛生費	腸内細菌検査費		○	
	定期健康診断費		○	
	その他衛生検査費		○	