

美濃加茂市学校給食センター
給食調理等委託業務

仕様書

(案)

1 委託業務名 美濃加茂市学校給食センター給食調理等委託業務

2 業務委託期間 令和8年8月1日から令和13年7月31日まで

3 業務委託の場所及び名称

- (1) 所在地 美濃加茂市蜂屋台1丁目3番地1
(2) 名称 美濃加茂市学校給食センター
(3) 施設概要 ■ 構造 鉄骨造 地上2階
■ 敷地面積 11,811.40 m² 床面積 3,932.85 m²(延べ)
■ 厨房方式 ドライシステム、自動炊飯システム
■ 衛生設備 エアーシャワー、コンテナイン消毒保管システム
■ その他施設 見学者用研修室、障害者用エレベーター

4 業務の目的

「安心・安全で楽しくおいしい学校給食」を児童・生徒に提供することを目的とする。

5 基本条件

- (1) 受注者は、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、施設等の管理、安全衛生管理、研修等その他（以下「給食調理等業務」という。）を行うものとする。
(2) 受注者は、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関連要綱等を遵守し、また、調理業務にあつては、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」、「美濃加茂市学校給食衛生管理マニュアル」、「美濃加茂市学校給食調理作業マニュアル」及び「美濃加茂市学校給食における食物アレルギー対応方針」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の基準等を上回る場合は、その提案書を遵守すること。
(3) 受注者は、給食調理等業務を発注者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。

6 給食実施回数及び食数

(1) 給食実施回数 200日程度／年

(2) 食数

学 校 名	合計(食数)	学 校 名	合計(食数)
太田小学校	563	富加小学校	381
古井小学校 (のぞみ教室含む)	890	西中学校	822

山之上小学校	9 4	東中学校	9 1 9
蜂屋小学校	4 0 2	双葉中学校	3 4 7
加茂野小学校	7 5 9	給食センター職員	4 2
伊深小学校	9 6	合 計	6, 2 9 9
三和小学校	3 7	※令和8年4月クラス編成表による給食数	
下米田小学校	4 1 7		
山手小学校	5 3 0		

7 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、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。

8 人員配置及び従事者の資格等

(1) 発注者職員等の配置

- ・発注者事務職員 4名
- ・栄養士 2名（岐阜県からの派遣）

(2) 受注者の職員業務従事者配置及び資格等

業務従事者については、安定した配置を図ることし、業務に支障を来すとがないよう人員の確保に努める。

○ 調理業務（調理時は計41名以上、洗浄時は計31名以上の者で従事すること）

- ・調理業務責任者 1名

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、栄養士の資格を有し、2年以上の学校給食業務経験を積んだ者とする。また、調理業務責任者は、美濃加茂市学校給食センターに常駐すること。

- ・調理業務副責任者 1名

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積んだ者とする。ただし、調理業務責任者を兼ねることはできない。

- ・食品衛生責任者 1名

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で施設及び設備の衛生管理、食品の衛生及び業務従事者の衛生の日常管理等を行う食品衛生責任者を配置すること。

なお、食品衛生責任者は上記の調理業務責任者又は調理業務副責任者を兼務することができるものとする。

- ・アレルギー対応食調理業務責任者 1名

調理に従事する者のうち、栄養士の資格を有する者でアレルギー対応食の調理

業務に専念し、アレルギー対応食調理について適切に管理できる者を配置すること。なお、アレルギー対応食調理業務責任者は、その他の役割を兼務することはできない。

ただし、アレルギー対応食を提供しない日は、一般食調理業務に従事することができるものとする。

- ・一般食調理業務従事者 37名以上

集団給食業務能力を有する業務従事者で、16名以上は集団給食業務経験を2年以上積んだ者

- ・アレルギー対応食調理業務従事者 1名以上

集団給食業務能力を有する業務従事者で、アレルギー対応食の調理業務に専念する者

ただし、アレルギー対応食を提供しない日は、一般食調理業務に従事することができるものとする。

- ・ボイラー取扱者 1名

調理に従事する者のうち、ボイラー技師免許2級以上の資格を有する者（他の職種と兼務可）。

- ・危険物取扱者 1名

調理に従事する者のうち、危険物取扱者乙種4類以上の資格を有する者（他の職種と兼務可）。

- ・施設設備等責任者 1名

調理に従事する者のうち、ボイラー、圧力容器、調理機器・洗浄機器等の設備を管理する者。（他の職種と兼務可）。

○ 洗濯清掃業務(洗濯清掃業務従事者2名以上)

- ・調理用衣服等洗濯乾燥、清掃等従事者 2名以上

調理用衣服及び靴並びに洗浄作業用衣服及び靴の洗濯乾燥、施設及び敷地内の清掃、整理整頓を行う者。

○ 配送業務(配送業務従事者6名以上)

- ・配送業務責任者 1名

中型自動車第一種運転免許を有し、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。

- ・配送業務副責任者 1名

中型自動車第一種運転免許を有し、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、配送業務責任者に事故等があるときは、その任に当たらせる。

ただし、配送業務責任者に事故等があるときを除き、一般食調理業務に従事することができるものとする。

- ・配送業務従事者 4名以上

中型自動車第一種運転免許を有し、配送に従事する者。

配送業務従事者は、調理業務従事者を兼ねることができる。

(3) 選任の報告

業務を開始しようとする前に選任した調理業務責任者及び調理業務副責任者、食品

衛生管理者、アレルギー対応食調理業務責任者、ボイラー取扱者、危険物取扱者、施設設備等責任者、配送業務責任者及び配送業務副責任者（以下「責任者等」という。）について、責任者等選任報告書（様式１）に必要書類を添付したうえで市に報告しなければならない。また、責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
調理業務責任者選任報告書	業務履歴書 資格を証する書類の写し	業務開始２週間前
調理業務副責任者選任報告書	業務履歴書 資格を証する書類の写し	業務開始２週間前
食品衛生責任者選任報告書	業務履歴書 資格を証する書類の写し	業務開始２週間前
アレルギー対応食調理業務責任者選任報告書	業務履歴書 資格を証する書類の写し	業務開始２週間前
ボイラー取扱者選任報告書	業務履歴書 資格を証する書類の写し	業務開始２週間前
危険物取扱者選任報告書	業務履歴書 資格を証する書類の写し	業務開始２週間前
施設設備等責任者選任報告書	業務履歴書	業務開始２週間前
配送業務責任者選任報告書	業務履歴書 資格を証する書類の写し	業務開始２週間前
配送業務副責任者選任報告書	業務履歴書 資格を証する書類の写し	業務開始２週間前

9 業務の内容

(1) 給食全般管理

① 学校行事等への参加

学校との連携や食育の取り組みを積極的に行うこと。

② 給食関係の調査に関する協力

給食関係の調査に関するデータの提供及び回答に協力すること。

③ 定期及び日常の衛生検査

定期及び日常の衛生検査を行い、点検票を作成し、提出すること。

④ 献立作成に関する協力

献立作成に関して積極的に協力すること。

⑤ 発注業者との打合せ

業務期間中、週に１回程度発注者と業務内容等についての打ち合わせを行うこと。
ただし、学校の長期休暇期間等、調理業務がない期間は除く。

(2) 調理業務管理

① 調理作業

発注者が提示する調理指示書及び日ごとの調理食数に従い、作業工程表、作業動

線図及び釜割表を作成し、調理を行うこと。

各クラスの給食数は日々、変化することから、食缶等への配膳量を表示するためのラベル作成・貼替えに協力すること。

調理場内で加工する調理は、栄養士が味見できるよう協力すること。

② 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。

③ アレルギー対応食調理

食物アレルギー等により特別対応が必要な児童生徒に対しては、発注者が提示する調理指示書に基づきアレルギー対応食調理等を行うこと。

アレルギー対応食調理業務責任者は、調理済み給食を喫食者ごとに配缶後、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。

(3) 食材管理

① 食材等の検収と保管

あらかじめ検収責任者を定め、食材の荷受及び検収並びに保管及び在庫管理を行うこと。

② 保存食の管理

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 各学校までの配送

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配送車両に積み込み、各学校まで配送し、学校校務員と連携してコンテナを搬入すること。

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、コンテナの搬入出にあつては、児童・生徒の安全確認を必ず行うこと。

③ 各学校からの回収

各学校からの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 残菜等廃棄物の処理

調理残渣及び学校からの残飯は、計量のうえ発注者の指示する方法で所定の場所に搬出すること。その他のゴミは、発注者の収集日に指定場所に搬出すること。また、調理残渣及び学校からの残飯の処理は、衛生管理を心掛けると共にゴミの減量化に努めること。

⑤ 配送用車両の管理

発注者が貸し付ける配送用車両の運行状況及び始業点検整備を記録し、車両の維

持管理・長寿命化のため日常の点検整備を実施すること。

⑥ 保険の加入

配送用車両は万一の事態に備え、対人・対物に十分対応できる自動車任意保険に加入すること。

(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、消毒及び保管を行うこと。

② 貸付設備等の日常点検

貸付設備等は、取扱説明書及び「美濃加茂市学校給食衛生管理マニュアル」に基づいて管理し、常に清潔な状態を保ち長期休業中には特に重点的に洗浄、消毒及び注油を行うこと。

③ 洗浄時の洗剤等

受注者は、洗浄業務等に必要な洗剤、石鹼、消毒剤等を購入する場合は、事前に品質及び規格について発注者の承認を得ること。

(6) 施設等の管理

① 施設及び敷地内の清掃

施設及び敷地内の清掃、整理整頓及び日常点検を行うこと。

② 衣服等の洗濯

調理用衣服及び靴並びに洗浄作業用衣服及び靴の洗濯乾燥を行うこと。

③ ボイラー設備の運転管理

ボイラー取扱者は、ボイラー設備管理点検表により日常点検及び運転業務を行い、故障の予防及び性能の維持に努めること。

④ 施設の施錠及び開錠

施設の施錠及び開錠を行うこと。

(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、給食調理等業務に従事する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等業務に従事させないこと。

③ 給食調理等業務に従事する者は、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 給食調理等業務に従事する者は、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付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、食材及び調理済み給食の持ち出しを禁止する。

⑥ 発注者、教育委員会、保健所等による立ち入り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等業務に従事する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 発注者が必要と認めた場合には、市、教育委員会、保健所等の研修及び会議、その他の行事に給食調理等業務に従事する者を参加させること。
- ③ 市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。

1 0 業務又は費用の分担区分

- (1) 給食調理等業務の業務分担は、別表 2 のとおりとする。
- (2) 給食調理等業務に係る受注者の人件費は、すべて受注者の負担とする。また、人件費以外の費用分担は、別表 3 のとおりとする。

1 1 賠償責任保険の加入

- (1) 給食調理等業務に起因して、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保証のため、受注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) 受注者は、賠償責任保険証書の写しを契約書に添付すること。

1 2 損害賠償

次に掲げる事項に該当し、その結果発注者に損害を与えたときは、受注者は発注者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、施設備品を損壊、紛失又は遺棄したとき。

1 3 業務委託料の支払

- (1) 本契約は総額契約とし、見積書には 5 年間の総額（税抜）を記載し、期間ごとの月額が分かる専用の明細書を添付すること。
- (2) 業務委託料の支払は、月払とする。
- (2) 発注者は、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 4 代行保証

- (1) 受注者は、やむを得ない事情により給食調理等業務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人の代行保証確約書を契約書に添付すること。
 - ① 受注者の給食調理等業務の全てを代行することができる者であること。
 - ② 給食調理等業務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 受注者が給食調理等業務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

とができるものであること。

- ⑤ 代行保証人は、受注者と資本関係のない会社であること。

15 債務不履行の措置

- (1) 受注者の責に帰すべき事由により債務不履行となった場合、又は債務不履行が見込まれる場合には、発注者は受注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) 発注者が受注者に対し改善を求めたとき、受注者がこれに応じない場合には、発注者は契約を解除できる。この場合において、発注者は受注者に対し、これにより生じた損害賠償を請求できるものとする。
- (3) 発注者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、受注者は契約を解除できる。この場合において、受注者は発注者に対し、これにより生じた損害賠償を請求できるものとする。
- (4) 災害等による不可抗力又は発注者及び受注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、発注者及び受注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、相手方に対する通知により、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。

16 その他

- (1) 食中毒発生の疑い、異物混入その他の給食調理等業務に起因して発生した問題の処理に当たる時は、学校給食における異物混入対応マニュアルに基づき、調理業務責任者が直ちに発注者に報告し、発注者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、その処理に当たる時は、配送業務責任者が直ちに発注者に報告し、発注者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、美濃加茂市地域防災計画に基いて被災者支援のために協力し、協力時には発注者の指示に従うこと。また、発注者が防災訓練を行うとき、受注者に協力を要請した場合も、積極的に協力すること。
- (4) 受注者は、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。
- (5) 本業務を履行するために要する給食センターの施設設備及び器具の使用は、無償とする。
ただし、駐車料金は1台当たり1月1,800円を支払うこと。
- (6) 受注者は、プロポーザル方式の参加において提出された提案書に基づき当該業務を履行するものとする。
- (7) 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、必要に応じて発注者と受注者が協議のうえ、別に定めるものとする。

別表 1

貸付設備等一覧表

【 厨房設備及び調理器具 】

No	品 名	モデル	台数	備 考
	《検収室1.2、器具洗浄室1》			
A1	カートイン器具消毒保管庫	HSK-21 (特)	2	カート2台収納
A2	①庫内ラック		2	バスケット#500 40個収納
	②庫内ラック		2	漁缶 36個収納
A3	欠番			
A4	①片袖運搬車		5	バスケット#500 2個収納
	②片袖運搬車		6	バスケット#500 2個収納
A5	移動台		4	漁缶 3個収納
A6	デジタル式自動台秤	HV200KGV	2	デジタル表示、秤量：150kg
A7	水切台付二槽シンク		1	
A8	粉碎シンク	ATEL-1575BL-15SV3	1	粉碎機、搬送ポンプ付
A9	①球根皮剥機	OMP-30S	2	1回投入量25～30Kg
	②球根皮剥機用置き台		2	
A10	①野菜洗浄機	S型1B	2	エア接続20A×2
	②野菜洗浄機用コンプレッサー	TFP-15-10	1	コンプレッサー機械室へ設置
A11	検食冷凍庫（移設品）	HF-120PV3	1	786リットル センターフリー
A12	掃除道具入れ	S-66	1	
A13	器具消毒保管庫	HE-40BW (改)	1	デジタル表示、保温機能付
A14	戸棚		1	洗剤収納
A15	容器洗浄機	TDWA1-6 L SM	1	
A16	水切台		1	
A17	二槽シンク		1	
A18	電解水生成装置	T30N	1	空配管・排気管要（建設工事）
A19	移動台（移設品）		1	
A20	検収記録台		1	
A21	ダムエター用台車		1	
	《野菜下処理室》			
B1	プレハブ冷蔵室		1	室外機別置き、カートインタイプ
B1b	プレハブ冷蔵室扉上部塞ぎ部材		1	
B2	移動式パンラック		5	棚3段
B3	器具消毒保管庫	HE-30BS (改)	2	デジタル表示、保温機能付
B4	包丁まな板殺菌庫	HENS-5	1	包丁20本 まな板（600×300）10枚
B5	①三槽シンク		1	大型オーバーフローシンク付・フットペダル付き
	②移動台		1	
B6	下処理用四槽シンク		1	大型オーバーフローシンク付・フットペダル付き
B7	水切台 (B6用)		1	
	水切台 (B9R用)		2	
	水切台 (B9L用)		2	
B8	①ローラーコンベア		1	ローラー取外し式
	②ローラーコンベア		4	ローラー取外し式
B9	①下処理用三槽シンク		2	大型オーバーフローシンク付・フットペダル付き
	②下処理用三槽シンク		2	大型オーバーフローシンク付・フットペダル付き
B10	水切台		2	
B11	移動台 (移設品)		5	バスケット#500 3個収納
B12	掃除道具入れ	S-66	1	
B13	欠番			
B14	片袖運搬車		2	バスケット#500 2個収納
B15	①三槽シンク		1	大型オーバーフローシンク付・フットペダル付き
	②移動台		1	
B16	移動シンク		1	

No	品 名	モデル	台数	備 考
B17	移動台		1	
	《 1 次加工室》			
C1	プレハブ冷蔵庫		1	室外機別置き、カートインタイプ
C1b	プレハブ冷蔵庫扉上部塞ぎ部材		1	
C2	移動式パンラック		3	棚3段
C3	① 三槽シンク		1	大型オーバーフロー付・フットペダル付き
	② 移動台		1	
C4	移動台(移設品)		2	
C5	包丁まな板殺菌庫	HENS-5	1	包丁20本 まな板(600×300)10枚
C6	器具消毒保管庫	HE-10AS(改)	1	デジタル表示、保温機能付
C7	掃除道具入れ	S-66	1	
C8	パススルー冷蔵庫	PRD-60RMTA-G	1	上段ガラス両面扉 1724リットル
C9	冷凍庫	URD-66FMTA	1	1669リットル
	《 食品庫》			
C10	トップトラック		1	SUSアミ棚4段、移動3台
C11	冷蔵庫	URD-60RMTA	1	1677リットル
C12	器具消毒保管庫	HE-20BS(改)	1	デジタル表示、保温機能付
C13	水切台付二槽シンク		1	
C14	水切台		1	
C15	電動缶切機	K-1000	1	
C16	移動台(移設品)		1	バスケット#500 3個収納
C17	パススルー冷蔵庫	PRD-60RMTA-G	1	上段ガラス両面扉 1724リットル
C18	高速度ミキサー(移設品)	MX-46D	1	攪拌容量: 22L
C19	掃除道具入れ	S-66	1	
	《 魚肉下処理室》			
D1	プレハブ冷蔵庫		1	室外機別置き、カートインタイプ
D1b	プレハブ冷蔵庫扉上部塞ぎ部材		1	
D2	プレハブ冷凍室		1	室外機別置き、カートインタイプ
D2b	プレハブ冷凍室扉上部塞ぎ部材		1	
D3	移動式パンラック		6	棚3段
D4	移動台		2	バスケット#500 3個収納
D5	欠番			
D6	包丁まな板殺菌庫	HENS-5	1	包丁20本 まな板(600×300)10枚
D7	掃除道具入れ	S-66	1	
D8	水切台		2	
D9	一槽シンク		1	
D10	パススルー冷蔵庫	PRD-50RMTA-G	2	上段ガラス両面扉 1418リットル
D11	器具消毒保管庫	HE-30BS(改)	1	デジタル表示、保温機能付
D12	器具消毒保管庫	HE-20BS(改)	1	デジタル表示、保温機能付
D13	水切台付三槽シンク		1	
D14	欠番			
	《 焼物・揚物・蒸物調理室》			
E1	移動台		3	
E2	スチームコンベクションオーブン	CSV-G40	3	ホイルパン2/1-20段
E3	連続フライヤー	DESKC-63A-X-DMC	1	能力: 5100個/時(冷凍コロッケ60g)
E4	沈殿濾過タンク	STC-500X	1	SUSタンク: 500リットル
E5	油切コンベア	OT-17D	1	
E6	移動配缶台		3	
E7	配缶移動台		3	棚3段
E8	掃除道具入れ	S-66	1	

No	品 名	モデル	台数	備 考
E9	器具消毒保管庫	HE-30BS	2	デジタル表示、保温機能付
E10	水切台付二槽シンク		1	
E11	カートイン食缶消毒保管庫	HSK-21W(改)	3	カート2台収納
E12	庫内ラック		6	
E13	蒸気回転釜（冷却機能なし）	AS2-60KZE	1	満水量360L、大型排水ドロー、ペダル式水栓付
E14	移動台		1	
E15	記録台		1	
	《器具洗浄室2、野菜上処理室》			
F1	容器洗浄機	TDWA2-6RSM	1	
F2	水切台		1	
F3	二槽シンク		1	
F4	器具消毒保管庫	HE-30BW(改)	1	デジタル表示、保温機能付
F5	器具消毒保管庫	HE-40BW(改)	1	デジタル表示、保温機能付
F6	フードスライサー	ECA-202	4	能力300～2400Kg/h
F7	①移動式スライサー置台		4	
	②切菜台		2	
	③切菜台		3	
F8	片袖運搬車		6	バスケット#500 2個収納
	片袖運搬車		2	バスケット#500 2個収納
F9	さいの目切機	DC-202	1	1000(Kg/h) (15mm時 max)
F10	①移動式さいの目切機置台		1	
F11	①ローラーコンベア	(B9ライン)	1	ローラー取外し式・移動式
	②ローラーコンベア	(B6ライン)	3	ローラー取外し式・移動式
	③ローラーコンベア	(B9ライン)	1	ローラー取外し式・移動式
F12	欠番			
F13	欠番			
F14	移動台		2	バスケット#500 4個収納
	移動台		3	バスケット#500 4個収納
F15	欠番			
F16	欠番			
F17	水切台付3槽シンク		1	
F18	プレート殺菌庫	HE-15AS(改)	1	プレート14枚
F19	包丁まな板殺菌庫（移設品）		1	
F20	掃除道具入れ	S-66	1	
F21	戸棚		1	洗剤収納
F22	戸棚		1	小物収納
F23	配管ボックス		3	
F24	移動台(移設品)		1	
	《和え物前室、和え物室》			
G1	移動式バスラック		2	バスケット#500 4個収納
G2	欠番			
G3	蒸気回転釜（冷却機能付）	AS2-60K(ZT)	2	満水量360L、大型排水ドロー、ペダル式水栓付
G4	器具消毒保管庫	HE-30BS	2	デジタル表示、保温機能付 棚3段
G5	水切台付二槽シンク		1	
G6	掃除道具入れ	S-66	1	
G7	片袖運搬車		2	バスケット#500 2個収納
G8	①バスル-真空冷却機	CM-150DMW	2	150Kg/日 10℃冷却、1台別置き、自動リセット
	②空冷ヒートポンプチラー		2	
	③屋外タンクユニット		2	
G9	欠番			

No	品 名	モデル	台数	備 考
G10	欠番			
G11	サラダ釜（冷却機能付）	AS2-60K(ZT)	2	満水量360L、大型排水ドロー、ペダル式水栓付
G12	移動配缶台		2	
G13	水切台付二槽シンク		1	
G14	蓄冷剤冷凍庫	URD-44FMTA-F	1	1088リットル センターフリー蓄冷剤200個収納
G15	掃除道具入れ	S-66	1	
G16	①冷却機能付消毒保管庫	HEK-34520W	1	カート6台収納
	②冷却機能付消毒保管庫	HEK-1150	1	カート1台収納
G17	庫内ラック		6	
	庫内ラック		1	
G18	冷却機用カート		3	棚2段
G19	カートイン冷蔵庫		1	室外機別置き、カートインタイプ
G20	中止			
G21	器具消毒保管庫	HE-20BS	1	デジタル表示、保温機能付 棚5段蓄冷剤内蔵用
G22	記録台		1	
	《煮炊調理室・特別調理室》			
H1	欠番			
H2	検査冷凍庫	URD-34FMTA-F	1	786リットル・センターフリー
H3	掃除道具入れ	S-66	1	
H4	移動式パンラック		7	棚3段
H5	①蒸気回転釜（冷却機能付）	AS2-70KZF	3	満水量400L、大型排水ドロー、ペダル式水栓付
	②蒸気回転釜（冷却機能無）	AS2-70KZE	6	満水量400L、大型排水ドロー、ペダル式水栓付
H6	移動配缶台		4	食缶6個収納
H7	カートイン食缶消毒保管庫	HSK-21W(改)	4	カート2台収納
H8	①庫内ラック		8	
	②庫内ラック		1	
H9	カートイン食缶消毒保管庫	HSK-11W（特）	1	カート1台収納
H10	器具消毒保管庫	HE-15AS	2	棚5段
H11	スパテラスタンド		6	キャスター付
H12	将来設置（冷凍冷蔵庫）	URD-31PMTA	1	R 564リットル・F 169リットル
H13	将来設置（水切台付二槽シンク）		1	
H14	将来設置（包丁まな板殺菌庫）	HENS-5	1	包丁20本 まな板（600×300）10枚
H15	将来設置（器具消毒保管庫）	HE-10AS	1	棚5段
H16	将来設置（水切台付3槽シンク）		1	
H17	将来設置（移動台）		2	
H18	将来設置（スチームコンベクションオープン）	TSCO-4EBN	1	桁幅パン2/3-4段 軟水器付
H19	将来設置（作業台）		1	
H20	将来設置（電磁コンロ）	TIH-S333N	2	3口コンロ
H21	将来設置（作業台）		1	戸棚付
H22	記録台		1	
	《炊飯室》			
J1	ワイヤーラック		2	SUSアミ棚4段
J2	コンプレッサー		1	
J3	計量機付納米庫	RSN2000S	1	貯米量：2000Kg
J4	連続洗米送米機	RSS600MK	1	洗米能力：600Kg/h
J5	①自動炊飯前処理システム	タッチパネル部	1	壁面埋め込み
	②自動炊飯前処理システム	制御盤本体	1	J6浸漬充填装置側面取付
J6	浸漬充填装置	RSWC315(DA)	1	浸漬量：315Kg×2
J7	連続炊飯機	RS7000G	1	60釜/h（420Kg/h）水炊き
J8	立体むらし機	RSM210L	1	21釜吊り

No	品 名	モデル	台数	備 考
J9	釜搬出コンベア	ACOM4000	1	
J10	反転ほぐし機	RSHSN1500 (L3)	1	
J11	米飯計量器	RSK30 (15) C	1	
J12	釜搬出コンベア (トラバーサ)	RSTR-2015	1	
J13	蓋取り装置	RSFT-2015	1	
J14	釜蓋洗浄機 (反転機付)	TRW4-78LS	1	
J15	水切りコンベア		1	
J16	① 移動ラック		2	炊飯釜用
	① 移動ラック		1	炊飯釜用
	② 移動ラック		2	炊飯釜用
J17	炊飯釜	RK3670	90	7Kg (5升) 用
J18	器具消毒保管庫	HE-30BS	1	デジタル表示、保温機能付 棚3段
J19	水切台付3槽シンク		1	
J20	移動配缶台		2	棚3段
	移動配缶台		2	棚3段
J21	カートイン食缶消毒保管庫	HSK-32W (特)	1	カート6台収納
J22	庫内ラック		6	
J23	掃除道具入れ	S-66	1	
J24	欠番			
J25	欠番			
J26	ホバ-付移動式台車		1	
J27	移動台		2	具材・麦用
J28	水圧洗米器	TRW-14D	1	
J29	水切り台		1	
J30	納米庫掃除用スリッパ		1	
	《 洗浄室、コンテナプール、菓処理室、油庫 》			
K1	掃除道具入れ	S-66	2	
K2	三槽シンク		1	
K3	水切台		1	
K4	箸洗浄機	KK-808	1	
K5	移動台		7	
K6	残菜粉碎シンク	ATEL-1514BL-15W特	1	粉碎機、搬送ポンプ、ブローワ-付
K7	食缶前処理機	TPW-2	1	2コンベア
K8	食缶バット洗浄機	TKC4-68	1	2コンベア、ペイバック、ブロー-付
K9	移動台		1	
K10	移動台		8	
K11	ローラーコンベア		2	ロー-取外し式
K12	ス-ン洗浄機付自動浸漬槽	TAS-47-4M	2	
K13	システム食器・トレ-洗浄機	TDW-4N-74R	2	碗2、皿、井、ペイバック付
K14	移動台		2	
K15	コンテナ洗浄機	TCW-90Z	1	ペイバック、熱風循環除滴装置付
K16	食器コンテナ	KCT-6C	52	食器食缶混載用4クラス
	食器コンテナ	KCT-6C	2	食器食缶混載用4クラス
K17	欠番			
K18	天吊式コンテナ消毒装置	HST	60	リコン付
	同上架台		30	
K19	カートイン食器消毒保管庫	HSK-22W (特)	2	カート4台収納
K20	庫内ラック		8	5段
K21	① 厨芥処理機	AD-3500W	1	
	② 厨芥処理機 (制御盤)	ACP-20YLAC	1	

No	品 名	モデル	台数	備 考
K22	ホリパケ交換機	ATB-8	1	45リットル：5個（重量センサー付）
K23	新油タンク	ST-950-XN	1	SUSタンク：800リットル
K24	廃油タンク	ST-950-XO	1	SUSタンク：800リットル
K25	スプーン洗浄機		1	4800本/H
	（衛生機器）			
L1	I7'の殺菌庫	SOC-900H	3	白衣12着
L2	靴殺菌庫	SOC-1250H	4	短靴45足
L3	エプロン殺菌庫	SOC-1200H	4	
L4	白衣殺菌庫	SOC-600H	2	
L5	白衣殺菌庫	SOC-1200H	4	
L6	冷蔵機器温度管理システム（PCへ接続）		1	
L7	手洗いシンク		2	自動水栓・アルコール噴霧・石鹼噴霧・混合水栓付き
L8	手洗いシンク		2	自動水栓・アルコール噴霧・石鹼噴霧・混合水栓付き
L9	シンク用ペダル式水栓バルブ		26	下処理シンク用
L10	白衣殺菌庫（2F 男子更衣室）	SOC-1200H	1	2F 更衣室
L11	白衣殺菌庫（2F 女子更衣室）	SOC-1200H	3	2F 更衣室
	回転釜用パ-式水栓及び取付部材		14	
				重量は1台当たりの重量
	※板金類はフルドライ仕様とする。			

上記以外の貸付設備（追加分）

	品 名	モデル	台数	備 考
	高速度ミキサー	MX-46D	1	食品庫
	食器コンテナ	KCT-6C	7	コンテナプール
	庫内カート（1250×800×1600）		1	コンテナプール
	冷凍冷蔵庫	URD-082FM3	1	和え物室

【 配送用車両 】

車両の形式	車両番号	初度登録年月	最大積載量	車両総重量
貨物バン	岐阜 100 す 1470	平成 15 年 10 月	3,050 kg	7,355 kg
貨物バン	岐阜 100 そ 0988	平成 21 年 1 月	3,350 kg	7,385 kg
貨物バン	岐阜 100 ち 5574	令和 4 年 3 月	3,200 kg	7,475 kg
貨物バン	岐阜 100 そ 0987	平成 21 年 1 月	2,950 kg	7,990 kg
貨物バン	岐阜 100 そ 0986	平成 21 年 1 月	2,950 kg	7,990 kg
貨物バン	岐阜 100 そ 4752	平成 23 年 3 月	3,350 kg	7,395 kg
貨物バン	岐阜 100 ち 1597	令和 2 年 3 月	3,350 kg	7,485 kg

※配送用車両を新車に更新した場合には、新車の自動車任意保険に加入すること。

別表 2

給食調理業務等の業務分担表

区 分	業 務 内 容	市	受託者
給食全般管理	学校給食運営の総括	○	
	年間給食実施計画書の作成	○	
	実施献立表の作成	○	
	実施献立表に対する指示の確認・実施		○
	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に対する対応	○	○
	定期衛生検査点検票の作成	○	
	日常衛生検査点検票の作成		○
	給食関係の調査の実施・回答	○	○
	給食関係の書類等の確認・保管・管理	○	○
	給食全般管理の確認	○	
調理業務管理	給食調理業務等の詳細協議	○	○
	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		○
	釜割表の作成	○	
	調理・配缶		○
	味見・検食の実施	○	
	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		○
	配送用車両の給油		○
	配送業務管理の確認	○	
	配送車の車検	○	

洗浄業務管理	洗剤及び石鹼、消毒剤等の調達		○
	洗浄・消毒		○
	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	○	
施設設備等の管理	施設の施錠及び開錠		○
	施設内の清掃、日常点検、蛍光灯ランプの交換		○
	敷地内の清掃、美化		○
	ボイラー設備等の運転管理		○
	ボイラー設備等の日常点検		○
	調理用衣服及び靴、洗浄用衣服及び靴の洗濯乾燥		○
	施設設備等の管理の確認	○	
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		○
	給食調理業務等の従事者の衣服の購入		○
	給食調理業務等の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	○	○
	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	市・教育委員会が行う研修への参加	○	○
	給食調理業務等従事者の技術向上のための研修・訓練		○
	市・教育委員会が行う食育に関する行事への参加	○	○
	事故防止対策の策定		○
	研修等のその他の確認	○	

別表 3

給食調理業務等の費用分担表

区 分	負 担 内 容	市	受託者
消耗品費	食材料費	○	
	洗剤及び石鹼、消毒剤の購入費		○
	給食用食器、箸、スプーンの購入費（学校破損）	○	
	給食用食器、箸、スプーンの購入費（洗浄作業破損）		○
	ボイラー用薬品、ボイラーソルト、水質試薬の購入	○	
	給食調理業務等従事者の衣服の購入（破損補充用）		○
	衛生管理検査に使用する試薬	○	
	その他調理・洗浄に必要な消耗品費		○
燃料費	配送用車両の燃料費		○
	ボイラー用燃料費	○	
	光熱水費（電気使用料、上下水道使用料）	○	
検査費	簡易水道検査費	○	
	米庫クレーン検査	○	
	液体加熱機性能検査	○	
	保菌検査（赤痢、サルモネラ、ノロウイルス等）	○	○
	食品検査	○	
	配送用車両自動車損害保険料		○
	配送用車両検査（車検代、自動車重量税）	○	
保守点検費	ばい煙測定	○	
	ネズミ・害虫防除	○	
	警備保障	○	
	消防用設備保守点検	○	
	自家用電気工作物保安管理	○	
	受水槽清掃点検	○	
	地下油タンク設備保守点検	○	
	排水処理施設維持管理	○	
	排水処理施設汚泥引抜	○	
	厨房機器保守点検	○	
	吸収式冷温水発生設備保守点検	○	
	エアハンドリングユニットフィルター清掃点検	○	
	空冷エアコン設備保守点検	○	
	給排気設備保守点検	○	
	空調自動制御設備保守点検	○	
	ボイラー設備保守点検	○	

	ポンプ設備保守点検	○	
	貯湯槽設備保守点検	○	
	エレベーター保守点検	○	
	ダムウェーダー保守点検	○	
	自動ドア設備保守点検	○	
	シャッター保守点検	○	
	アクアクリンシステム保守点検	○	
	エアーシャワー保守点検	○	
	排煙オペレーター保守点検	○	
修繕費	厨房設備機器等の修繕で受託者に過失があるもの		○
	上記以外の厨房設備機器等の修繕	○	
	調理器具等の修繕で受託者に過失があるもの		○
	上記以外の調理器具等の修繕	○	
	調理器具等貸与備品の買い替え	○	

(様式 1)

調理業務責任者等選任(変更)報告書

令和 年 月 日

美濃加茂市長 宛て

受注者

印

調理業務等の責任者及び副責任者等下記のとおり決定(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	年令	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	年令	住 所	連絡先	資格免許
新任						
前任						

3 食品衛生責任者

	氏 名	性別	年令	住 所	連絡先	資格免許
新任						
前任						

4 アレルギー対応食調理業務責任者

	氏 名	性別	年令	住 所	連絡先	資格免許
新任						
前任						

5 ボイラー取扱者

	氏 名	性別	年令	住 所	連絡先	資格免許
新任						
前任						

6 危険物取扱者

	氏 名	性別	年令	住 所	連絡先	資格免許
新任						
前任						

7 施設設備等責任者

	氏 名	性別	年令	住 所	連絡先	資格免許
新任						
前任						

8 配送業務責任者

	氏 名	性別	年令	住 所	連絡先	資格免許
新任						
前任						

9 配送業務副責任者

	氏 名	性別	年令	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) 調理師または栄養士等の免許の写し
- (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

美濃加茂市学校給食センター給食調理等業務委託のイメージ

