

町立学校給食センター調理等業務委託仕様書

【第1 基本事項】

1 委託業務名

町立学校給食センター調理等業務委託（長期継続契約）

2 委託場所の概要

名 称	寄居町立学校給食センター
所 在 地	寄居町大字鉢形208番地1
敷 地 面 積	4, 814. 87 m ²
延 床 面 積	1, 756. 95 m ²
建 物 構 造	鉄骨造2階建
建築・稼働年月	平成14年3月建築・平成14年4月稼働
運 営 方 式	ドライシステム方式
コンテナ台数	食器・食缶用52台・保冷コンテナ9台
調理予定日数	年間約185日 *年度により変動あり
調理予定食数	約2, 100食/日
使 用 食 器	強化磁器製食器

3 履行期間

契約締結日から令和10年7月31日までとする。（2年11ヶ月間）

ただし、契約締結日から令和7年8月31日までは、業務引き継ぎ及び準備期間とする。

4 対象、食数及び学級数

対象は、寄居町立小学校及び中学校の児童・生徒、教職員等とする。

令和7年度当初基本食数は、下表のとおりである。

学 校 名	児童・生徒 (担任を含む)	教職員等 (職員室分)	合 計	クラス数	備 考
寄居小学校	287 人	10 人	297 人	11 組	
桜沢小学校	164 人	10 人	174 人	6 組	
用土小学校	137 人	10 人	147 人	6 組	
折原小学校	68 人	8 人	76 人	5 組	
鉢形小学校	221 人	14 人	235 人	10 組	
男衾小学校	387 人	12 人	399 人	12 組	
寄居中学校	296 人	19 人	315 人	9 組	
城南中学校	175 人	11 人	186 人	6 組	
男衾中学校	209 人	13 人	222 人	6 組	
そ の 他	—	32 人	32 人	—	保存食2を含む
合 計	1,944 人	139 人	2,083 人	71 組	

5 業務時間

調理場の使用時間は、原則として午前8時30分から午後5時までとする。

6 施設・設備等の使用

寄居町（以下「町」という。）の所有する施設・設備・器具等を使用する。使用にあたっては、善良なる管理者としての注意義務をもって管理する。また、目的以外の使用は一切禁止する。

（１）町が用意するもの

- ア 施設・設備のうち町が用意するものは、「添付資料 1-1 及び 1-2」のとおりとし、これらに故障などが発生した場合は、直ちに町に報告し、その指示に従うものとする。
- イ 本業務委託に係る電気料・ガス代（ＬＰガス）・ボイラー燃料費（白灯油）及び水道料は、町が負担する。業務にあたっては、経費節減に努めること。

（２）受託者が負担するもの

- ア 受託者が負担し、用意する消耗品等は、「添付資料 2」のとおりとする。
- イ 業務従事者の衛生管理に関する腸内細菌検査及び研修会等に要する経費
- ウ 業務従事者の健康診断等に要する経費
- エ 業務従事者の業務に必要な被服及びクリーニング等に要する経費
- オ 配送・回収車両等に係る任意保険料の経費
- カ 業務の遂行に必要な施設・設備で、受託者が町の許可を得て設置する物及び設置に要する経費並びに原状回復に要する経費
- キ 業務従事者の施設清掃における足場等の仮施設・仮設備の確保や安全管理に要する経費

7 車両運搬具（給食配送・回収車両）

- （１）給食配送・回収車両は、令和 7 年度は町の車両 4 台体制とし、令和 8 年度以降は、町 2 台、受託者 2 台の 4 台体制とする。

※車両は、「添付資料 3」配送車両基準書の規格によるものとする。

8 業務分担区分

本業務委託の町及び受託者の業務分担区分は、「添付資料 4」のとおりとする。

（１）町の業務範囲

ア 献立作成等

町は、献立を作成し、献立及び食数並びに食器、食缶、食器籠、配膳器具の種別等について、次のとおり、それぞれ事業者に提示する。

種 類	提示時期
年間学校給食実施計画（学校給食予定日数・食数）	年度当初
月間献立表（学校給食献立予定表・給食だより）	実施前月
調理業務指示書（除去食等指示書も含む。）	前 週
調理業務指示書打ち合わせ	前日まで
調理業務変更指示書	当日まで

イ 提供給食数等の提示

各実施月の前月に、受託者に実施月の予定給食数を示す。

ウ 食材の調達及び検収

献立、食数に応じて食材（調味料を含むすべての食品をいう。）を調達し、原則として調理当日の午前 8 時 30 分から検収室にて検収し、受託者に食材を引き渡すものとする。

エ 保存食の保存

食材等の保存食を－20 度以下で 2 週間以上保存すること。

（２）受託者の業務内容

ア 食材の受領

（ア）受託者は検収に立会い、町が検収した後、検収済み食材を下処理室あるいは調理場に運搬し、調理業務を開始する。

(イ) 食材の衛生的な保管及び在庫管理を行う。

イ 調理業務

町が提示する「学校給食献立予定表」「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副食を調理する。

ウ 配缶業務

調理した給食を学校別、学級別に配缶し、メニュー別に1クラス分計量し、記録した後にコンテナに入れて、配送車両まで運搬・積み込みをする。

エ 洗浄・消毒業務

(ア) 食器、食器籠、食缶、調理器具及びコンテナ等の洗浄・消毒・保管を行う。

(イ) 洗浄した食器については、給食数に合わせて食器籠に入れ、コンテナに積み込み消毒・保管する。

オ 残菜・厨芥の処理業務

(ア) 食べ残しは分別・計量のうえ、調理上で出たゴミとともに指定の場所で集積し、町が指定する一般廃棄物処理施設へ運搬する。

(イ) 廃油も指定の集積場所に保管し、廃油及び空き容器の搬出の際は積み込みに協力する。

カ 清掃業務

(ア) 施設・設備機器・備品類の日常的な清掃業務を行う。(衛生管理を含む。)

(イ) 長期休業期間(春季休業日、夏季休業日、冬季休業日、学年末休業日)及び長期休業後の清掃業務を行う。

(ウ) 休憩室、トイレ及び通路など業務活動で使用する部分の清掃業務を行う。

(エ) 敷地内の生垣の剪定及び除草作業等を行う。

キ 配送・回収業務

(ア) 学校給食センターから受配校の配膳室まで、安全な経路で決められた時間内に配送する。

(イ) 提供した給食の容器・食器等は、当日の給食終了後、速やかに回収する。

(ウ) 受配校への配送・回収に際して、各車両に運転手のほか補助員1名を配置する。補助員は、他の業務と兼務することができる。

(エ) 特に小・中学校敷地内及び通学路において、児童・生徒及び第三者に最大限の注意を払い、事故防止など安全確認に万全を期する。

ク 各小・中学校での配食・整理業務

(ア) コンテナの積み下ろし及び積み込み作業を行う。また、牛乳等の業者が搬入した食品の検収・保管作業を行う。

(イ) 配送された給食、牛乳等の学級別仕分け作業、喫食後は残菜等の分別及び食器等の整理作業を行う。また、配膳室等の清掃・衛生管理を行う。

(ウ) 学校食育主任への連絡を行う。

ケ ボイラー設備の管理業務

(ア) ボイラー設備の日常点検、機器の維持管理を行う。ボイラー設備の管理業務は、他の業務と兼務することができる。

コ その他付帯する業務

(ア) 調理用被服の洗濯、調理室、洗浄設備の日常点検作業、電源・戸締りの確認等を行う。

(イ) 調理従事者等に対する研修及び健康診断と検便検査(赤痢菌・サルモネラ菌・O-157を対象に月2回以上、ノロウイルス検査を年2回以上)を実施する。

(ウ) 労働安全衛生に関すること。

(エ) 汁椀籠等の軽微な補修を行う。

9 諸 届

(1) 営業許可の取得

受託者は、食品衛生法の規定による営業許可を取得し、業務開始2週間前までに営業許可証の写しを町に提出する。

(2) 食品衛生責任者の選任

受託者は、業務開始2週間前までに食品衛生責任者の届出をし、その写しを町に提出する。

10 業務計画書

委託業務遂行にあたっては、下記のとおり調理作業工程表及び長期作業中の清掃業務計画書を作成し、提出期限までに提出する。

(1) 調理工程表…提出期限 作業日の7日前

(2) 長期作業中の清掃業務計画書…提出期限 作業日2週間前

11 業務報告書

(1) 委託業務関係報告書等

実施した業務内容については、次のとおり報告書を作成し、提出期限までに提出する。

報告書の種類	提出期限	提出部数
調理従事者報告書	給食開始前	原本1部
調理従事者変更報告書	変更時（ただし、調理従事前）	原本1部
定期健康診断結果報告書	検査結果後直ちに	原本1部
腸内細菌検査結果報告書	検査結果後直ちに	原本1部
研修実施報告書	実施後直ちに	原本1部
学校給食日常点検表	毎日、業務終了後	原本1部
調理業務完了報告	毎日、業務終了後	原本1部
調理作業工程報告書	毎日、業務終了後	原本1部
調理作業動線報告書	毎日、業務終了後	原本1部
残菜量記録報告書	毎日、業務終了後	原本1部
保存食（調理済み食品）記録票	毎日、業務終了後	原本1部
異物混入等報告書	発生後直ちに	原本1部
委託業務完了届	業務履行の翌月5日までに	原本1部

(2) HACCP対応マニュアルの作成

委託業務開始までに、寄居町立学校給食センターに対応したHACCP対応マニュアルを作成し、町の承認を得る。（業務開始の前月までに提出）

(3) 調理従事者等の教育・研修

ア 調理・食品の取り扱い等が円滑に行われるよう定期的に研修を行い、調理従事者等の資質向上に努めるとともに、調理従事者等を新たに採用した場合は、初任者研修を必ず実施すること。

イ 調理従事者等に注意事項を徹底させるために、業務開始前の朝礼等で確認を行うこと。

ウ 研修計画に基づいて実施した場合は、研修記録として研修実施報告書を町に提出すること。

【第2 調理業務等】

1 実施体制

(1) 総括責任者等

事業者は、学校給食業務であることを考慮し、従事者として、調理の専門の知識を有し、かつ集団給食調理業務に従事した経験を有する者等を配置するものとする。

ア 総括責任者（1名）

総括責任者は、業務の現場に常駐して業務全般を掌理し、業務責任者その他調理従事者等を指揮監督する。

なお、総括責任者は、学校給食センターなどの大量調理施設で、給食調理業務3年以上の実務経験を有し、管理栄養士、栄養士または調理師の資格を有し、かつ、業務全般に関する相当の知識と経験を有する者とする。総括責任者は、事業者が正規に雇用する常勤の者とする。

イ 業務責任者（3名以上）

業務責任者は、学校給食センターなどの大量調理施設で、給食調理業務2年以上の実務経験を有し、栄養士または調理師の資格を有し、調理業務等进行处理する者とする。

なお、総括責任者に事故あるとき、又は欠けたときにその職務を代行する者を業務責任者の中からあらかじめ1名以上定めておくものとする。業務責任者は、事業者が正規に雇用する常勤の者とする。

ウ 業務副責任者（3名以上）

業務副責任者は、栄養士または調理師のいずれかの資格を有し、業務責任者に事故あるとき、又は欠けたときにその職務を代行する者とする。なお、業務副責任者は、事業者が正規に雇用する常勤の者とする。

エ 食品衛生責任者（1名）

食品衛生管理者とは、埼玉県食品衛生法施行条例（平成12年埼玉県条例第22号）に規定する「食品衛生責任者」をいい、管理栄養士・栄養士又は調理師の有資格者とする。

なお、食品衛生責任者は「学校給食衛生管理の基準（文部科学省）」における衛生管理責任者及び「大量調理施設マニュアル（厚生労働省）」における衛生管理者を兼ねることができる。また、総括責任者または業務責任者のいずれかを兼務することができる。

オ 調理業務従事者

調理業務従事者は、食数に応じた調理業務に必要な人員を配置する。また、調理業務従事者の休暇等による欠員代替は、常時確保されているものとする。なお、新規採用者については、寄居町民を積極的に採用すること。

カ 配送・回収従事者及び配食従事者

配送・回収従事者（運転手及び補助員）は、食器・食缶等の配送・回収業務に必要な人員を配置する。なお、他の業務と兼務することができる。

また、各学校での配食（配膳）業務人員（9校に各1名）を配置する。なお、新規採用者については、寄居町民を積極的に採用すること。

コ ボイラー設備の管理業務従事者

ボイラー設備の管理業務を行う者は、2級以上のボイラー技士免許所得者あるいはボイラー取扱技能講習の修了者で、乙種4類危険物取扱者免許所得者とする。

また、事業者が正規に雇用する常勤の者とし、他の業務と兼ねることができる。

(2) 選任報告書

事業者は、選任した総括責任者、業務責任者、業務副責任者及び食品衛生責任者（以下「責任者」という。）について、業務を開始しようとする2週間前までにそれぞれ、次の選任報告書を

町に提出する。また、責任者を変更する場合は、変更後直ちに提出する。

報告書	添付書類	提出期限
総括責任者選任報告書	業 務 履 歴 書 (資格を証する書類の写し)	業務開始 2 週間前
業務責任者選任報告書		
業務副責任者選任報告書		
食品衛生責任者選任報告書		

2 調理業務等

調理業務等については、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」（平成 21 年文部科学省告示第 64 号）や厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成 29 年 6 月 16 日付け、生食発 0616 第 1 号）に基づき、業務を実施するものとする。

調理済み食品は、調理後 2 時間以内で児童及び生徒たちが喫食できるよう努めること。

なお、調理業務等に当たっては、ドライシステム方式に基づき実施する。

(1) 食材検収業務

ア 使用する野菜類、果物類、食肉・魚介類、食肉加工品、乾物及び冷凍食品については、納入業者により、さまざまな容器で搬入されるため、検収の際に所定のキャリーケース及び専用容器（専用台車等）に入れ替える（その際に、釜割りも行うこと）。

イ 食材の搬入は、当日納入を原則としているが、前日納入も含めて検収業務の補助をすること。

(2) 調理業務

ア 調理室においては、食材の搬入から調理、保管及び配缶等における衛生的な取り扱いに努め、ねずみ、ハエ等によって汚染されないよう注意するとともに、食材、給食の配送時における適切な温度管理、時間管理等の衛生的取り扱いに配慮する。

イ 野菜類については、食材の状況を判断しながら 3 回流水で洗浄する。

ウ 根菜類については、ピーラー等で十分に下処理してから、3 回流水で水洗いする。

エ 供給する給食は、原則としてすべてその日に調理室で調理し、生で食用する果実類を除き、完全に熱処理すること。特に、食肉類・魚介類及びその加工食品、冷凍食品、ソーセージ・ハムなどの食材並びにその他加熱処理する食材については、中心温度計を用いるなどにより、中部（回転釜の場合は 3 点）が 85℃以上 1 分間以上、または、これと同等以上の殺菌温度まで加熱されていることを確認・記録し、学校給食日常点検表を町に提出する。

オ 生で食用する果実類については、流水で十分に洗浄し、必要に応じて消毒する場合は、次亜塩素酸ナトリウム等の希釈液等で消毒（濃度 200ppm 程度で 10 分間）の後、それらが完全に洗い落とされるまで十分に流水で水洗いする。

カ 食材の混ぜ合わせ（和え物等）や配缶作業等に際しては、必ず清潔な場所（和え物室）で清潔な器具を使用するとともに、「使い捨て手袋」等を着用して、食品に直接手を触れないようにする。

キ 和え物等については、各食材を調理（加熱）後速やかに真空冷却機等で冷却したうえで、冷却後の二次汚染に十分に注意し、和える時間をできるだけ配缶の直前にし、適切な温度管理を図る。

ク 缶詰の使用に際しては、缶の状態、内壁塗装及び缶切り屑の状態等に十分注意する。

ケ 調理に直接関係のない者をみだりに調理室に入れない。調理、点検に従事しない者がやむを得ず調理室内に立ち入らなければならない場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履物を着用させること。

- コ 調理開始前には、調理台、食缶保管庫、調理用具・容器等をアルコール（または、次亜塩素酸ソーダ）で十分に消毒する。また、回転釜等の水洗いで床にこぼした場合は、直ちに水切りワイパー等で拭き取る。
- サ フードスライサーなどを使用するときは、食材のカット作業開始前、作業途中及び作業終了後に刃こぼれ等がないか十分に確認する。また、洗浄後消毒保管庫に格納前も確認を行うこと。
- シ 調理が完全に終了してから清掃作業等に取り掛かること。
- ス 調理物の完了検査は配缶前に事業者立会いのもと学校栄養職員が行うほか、必要がある場合は町が随時検査できるものとする。

3 配缶業務等

調理済み食品を町が指示する受配校・クラスごとに食缶に配缶し、コンテナに積み込む。

見込み数	令和7年度	令和8年度	令和9年度	受配校等数
受配校等クラス数	71 組	71 組	71 組	小学校6校 中学校3校 給食センター
受配校等の食数	2,080 食	2,030 食	1,980 食	

4 配送・回収業務

- (1) 受配校への食器・食缶コンテナの配送、受配校からの回収業務を行う。

特に受配校の校内及び通学路においては、児童・生徒及び第三者に最大限の注意を払い、事故防止のための車両誘導業務を行うこと。

業務内容	目安時刻
配送開始	午前11時00分ごろ
回収開始	午後1時30分ごろ

- (2) 配送車両は、令和7年度は町所有の3トン車4台を使用する。

令和8年度からは、町所有の2台と、受託者所有の2台の3トン車を使用する。

5 洗浄・消毒業務

- (1) 受配校から返却された食器類（おわん2枚、皿1枚）、スプーン、食器籠、食缶、角食缶、汁杓子、しゃもじ、トレイ等を分別して洗浄し、各指定の消毒保管庫への格納作業及びコンテナの洗浄・整理作業を行う。
- (2) 食器等は丁寧に取り扱い、洗浄後は受配校等ごとのクラス別の籠に入れ、それをコンテナに収納して、専用の消毒保管装置に取り付ける。
- ア 食器の入った籠は積み重ねないこと。
- イ 食器洗浄機出口からの食器は、汚れの有無を確認すること。
- ウ 食器類の目的以外の使用は一切禁止すること。
- (3) 食器や各種調理設備機器・容器等の洗浄に使用する洗剤等は、人的・環境面で安全な規定濃度で使い、適正に保管する。

6 残菜・厨芥集積業務

- (1) 残菜・厨芥の搬出

ア 調理施設で生じたゴミ及び受配校から返却された残菜(以下、「廃棄物」という。)は、それぞれ分別し、記録簿に記載する。

イ 学校から返却された残菜は、計量（指示がある場合は受配校別、メニュー別に計量）して

記録する。

(2) 廃棄物の管理

- ア 廃棄物の入ったビニール等は、汚臭、汚液が漏れないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃する。
- イ 廃棄物は、非汚染作業区域に持ち込まない。
- ウ 廃棄物はできるだけ水切りし、減量に努める。
- エ 廃棄物は、適宜ゴミ集積場あるいは所定の仮置き場に搬出し、調理場に放置しない。
- オ 廃棄物集積場及び所定の仮置き場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理する。
- カ 廃棄物は、町が所有する専用車両に積み込み、指定する一般廃棄物処理施設に運搬する。

7 衛生管理業務

(1) 個人衛生

ア 事業者による衛生管理体制

- (ア) 学校給食の衛生管理について常に注意を払うとともに、調理従事者に対して衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮する。
- (イ) 調理従事者に対して労働安全衛生に十分配慮し、厚生労働省労働局長通知による「学校給食事業における安全衛生管理要綱」（平成6年4月21日基発257号）に基づき、業務を実施するものとする。
- (ウ) 衛生管理責任者は、本施設等の日常点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合、必要な応急措置を講じるとともに、計画的に改善すること。

イ 調理従事者等の健康管理

- (ア) 調理従事者等の健康診断を定期的に行い、その結果を町に報告するほか、常に調理従事者等の健康状態を観察し、異常を認めた場合は速やかに受信させること。
- (イ) 調理従事者等の検便検査を定期的（月2回以上）に行い、細菌検査結果報告書を町に提出する。
- (ウ) 毎日、調理従事者の健康状態を個人別に記録し、学校給食日常点検表を町に提出する。

(2) 食品管理

食品衛生責任者を選任し、関係法令に基づき食品の衛生管理に留意するとともに、調理従事者等の衛生教育に努めなければならない。

- (ア) 食材の適切な保管、使用水の水質検査を行い、記録するとともに町に報告すること。
- (イ) 二次汚染の防止のため、調理作業工程表や作業動線を示した作業動線図を作成して、作業動線の交差がどこで生じやすいかを調理作業前に示し、調理業務完了報告書、調理作業工程報告書、調理作業動線報告書を町に提出する。また、食材の適切な温度管理等適切な処理を行う。

(3) 施設・設備等の管理

- ア 設備・機器に欠陥や異常があるときは、直ちに町へ報告する。
- イ 調理機器・器具類は、洗浄・消毒後、乾燥保管するなど適切に管理する。
- ウ 調理室内には、調理作業に不必要な物品等を置かない。
- エ 作業区域は、汚染作業区域と非汚染作業区域とし、次のとおりその作業内容（基準）に沿って使用する。

作業区域別	作業区域の諸室別
汚染作業区域	【検収室】 食材の鮮度等の確認等をする場所 【食品庫】 食品の保管場所 【野菜下処理室】 【野菜下洗い室】 野菜の選別、剥皮及び洗浄等をする場所 【肉・魚下処理室】 肉・魚の選別、洗浄等をする場所 【食品・食缶の搬出場】 【洗浄室（機械・器具類の洗浄・消毒前）】
非汚染作業区域	【野菜上処理室】 【肉・魚上処理室】 食品を切断等する場所 【調理室】 煮る、揚げる、焼くなど加熱処理する場所 加熱調理した食品を冷却等する場所 食品を食缶等に配缶する場所 【洗浄室（機械・器具類の洗浄・消毒後）】 【コンテナ乾燥室】
その他	【休憩室】 【トイレ】 【事務室】 【会議室】 等

8 リスク管理区分

町と受託者の主なリスク管理区分は、次のとおりとする。

リスクの種類	リスクの内容	リスク管理	
		町	受託者
業務の中止又は延期	受託者の業務放棄、破綻	－	○
	町の指示によるもの	○	－
許可	業務の実施に必要な営業許可取得の遅延等	－	○
計画変更	受託者の要求による変更	－	○
	町の指示による変更	○	－
運営費	計画変更以外の要因による運営費の増大	－	○
施設又は施設の設備等の損傷	受託者の責めに帰すべき事由による場合	－	○
	上記以外	○	－
調理責任	調理業務指示書との不適合	－	○
	上記以外	○	－
調理事故又は異物混入	受託者の責めに帰すべき事由による場合	－	○
	上記以外	○	－

9 その他

(1) 業務従事者の地元雇用推進

業務従事者の雇用は、寄居町内在住者を優先的に採用すること。

(2) 立入検査等の協力

学校給食センターにおいて、保健所や町の指定する者の立入検査があった場合は、当該検査の立ち会い等に協力すること。また、施設見学者への対応についても協力すること。

(3) 会議等への出席

事業者は、町から埼玉県教育委員会が主催する学校給食衛生管理に関する研修会、埼玉県学校給食センター研究協議会が主催する関係職員等研修会等に出席を求められた場合は協力すること。
また、寄居町立学校給食運営委員会に出席を求められた場合は協力すること。

(4) 学校行事への参加・協力

学校訪問や給食試食会等が実施される場合は、必要に応じて総括責任者等を出席させること。

(5) 給食時間変更の対応

学校行事等のため、給食時間に変更のある場合は、適切に対応すること。

(6) 実習生等の受け入れ

中学生の職場体験や栄養士の実習生の受け入れ等については、協力すること。

(7) 大規模災害発生時の協力

大規模災害が発生し、近隣避難場所において炊き出し等が必要となった場合は、町の指示のもと、協力すること。

(8) 臨機の措置

臨機の措置をとらなければならない重大な事故が発生した場合は、直ちに町に連絡をしたうえで、町の指示に従い処置すること。

(9) 履行の確認

受託者は、業務履行月の翌月5日までに「調理業務完了報告書」を町に提出すること。町は、「調理託業務完了報告書」を受領したときは、速やかに業務の履行状況を確認すること。

(10) 委託料の支払

委託料は、月ごとの支払とし、受託者は、当該月分の委託料を町に請求できる。町は、適法な支払請求書を受領したときは、その日から30日以内に委託料を支払う。

(11) 業務引継ぎ等

受託者は、履行期間が満了し受託者が交代する場合、町及び新しい受託者に対し、業務引継ぎ等に関し円滑に進むよう誠意をもって対応すること。

(12) 仕様書に定めのない事項等

本仕様書は業務の概要を示すもので、本仕様書に付随する業務は誠意をもって実施すること。また、本仕様書に定めのない事項及び疑義が生じた場合は、町と受託者が協議の上、決定するものとする。

設備・調理機器一覧表

設置場所	No.	品 名	寸 法 幅×奥行×高さ	台数	備 考
検収室	1	一槽水切りシンク	1800×750×850	1	ドライタイプ
	2	デジタル台はかり		2	秤量150kg
	3	移動台車	1000×600×950	4	
	4	作業台	1500×900×850	1	
	5	作業台	1200×900×800	1	
	6	作業台	950×750×800	1	
	7	保存食用冷凍庫	1800×800×2000	1	
肉下処理室	1	プレハブチルド室	2425×3000×2600	2	
	2	プレハブ冷凍庫	2330×3500×2750	1	
	3	割卵機	1370×640×1040	1	
	4	粉碎流し機	1500×750×760	1	
	5	二槽水切りシンク	1800×750×850	1	
	6	L字台車	1000×600×800	12	
	7	熱風式器具消毒保管庫	1750×950×1880	1	
	8	高速度ミキサー	450×690×980	1	
野菜下処理室	1	球根皮むき機	610×560×975	1	
	2	球根皮むき機	560×670×965	1	
	3	二槽水切りシンク	1800×750×850	1	ドライタイプ
	4	三槽水切りシンク	3700×900×850	1	ドライタイプ
	5	熱風式器具消毒保管庫	2200×950×1900	1	
	6	熱風式器具消毒保管庫	580×550×2060	1	
野菜下洗い室	1	パススルー冷蔵庫	1460×850×2180	2	野菜用
	2	パススルー冷蔵庫	1460×850×1900	1	フルーツ用
	3	コンベア	1800×750×850	2	
	4	三槽水切りシンク（野菜用）	3200×900×850	2	
	5	三槽水切りシンク（フルーツ用）	2400×750×850	1	
	6	二槽水切りシンク	1800×750×850	1	ドライタイプ
	7	熱風式器具消毒保管庫	1800×950×1900	1	
下処理前室	1	オゾン殺菌庫	900×550×1920	2	
調理前室	1	オゾン殺菌庫	900×550×1920	2	
	2	オゾン殺菌庫	1200×550×1920	2	

設置場所	No.	品 名	寸 法 幅×奥行×高さ	台数	備 考
フライ室	1	オイルタンク	1200×750×1750	1	
	2	連続揚げ物機	4165×1390×1800	1	
	3	スチームコンベクションオープン	1125×1025×1885	4	
	4	ガス回転釜	1290×1140×825	1	ガス
	5	油濾過器	570×675×800	1	
	6	油切りコンベア	1845×700×800	1	
	7	熱風式器具消毒保管庫	900×950×1880	1	
	8	熱風式器具消毒保管庫	1745×950×1880	1	
	9	作業台	900×900×800	1	
	10	L字台車	1000×600×800	4	
肉上処理室	1	熱風式器具消毒保管庫	550×550×1900	1	
	2	熱風式器具消毒保管庫	1340×950×1900	1	
	3	シンク式作業台	2400×900×850	2	
	4	一槽水切りシンク	1800×600×850	1	
	5	二槽水切りシンク	1800×750×850	1	ドライタイプ
	6	フードスライサー	732×1314×1238	1	
	7	スライサー置台	1500×900×700	1	ドライタイプ
	8	高速度ミキサー（囲い付）	950×456×1090	1	
	9	パススルー冷蔵庫	1460×850×1880	1	
	10	モービルシンク	750×600×850	2	
野菜上処理室	1	熱風式器具消毒保管庫	550×550×1900	1	
	2	熱風式器具消毒保管庫	1340×950×1900	1	
	3	フードスライサー	732×1314×1238	2	
	4	スライサー置台	1500×900×700	2	ドライタイプ
	5	三槽シンク	2400×750×850	2	ドライタイプ
	6	二槽シンク	1800×760×850	1	ドライタイプ
	7	パススルー冷蔵庫	1800×850×1880	1	

※寸法・数量が異なる場合は、現状を優先する。

設備・調理機器一覧表

設置場所	No.	品 名	寸 法 幅×奥行×高さ	台数	備 考
和え物室	1	熱風式器具消毒保管庫	550×550×1900	1	
	2	りんご切り機	600×600×1250	1	
	3	高速度ミキサー	450×690×980	1	
	4	盛り付け台	1500×900×850	2	ドライタイプ
	5	二槽水切りシンク	1800×750×850	1	ドライタイプ
	6	パススルー冷蔵庫	1450×850×2180	1	
	7	作業台	900×600×850	1	
	8	フードミキサー	2050×766×1180	1	
	9	自動缶切り機	230×420×470	1	
	10	保冷库	2700×7200×2900	1	
調理室	1	全自動煮炊釜	3300×1220×2630	2	
	2	ライスボイラー	1920×1400×870	3	蒸気
	3	真空冷却機	1350×1180×2375	2	
	4	保存食用冷凍庫	1800×800×2000	1	
	5	移動台	1200×600×850	5	
	6	移動台	1200×750×850	7	
	7	移動台	1200×750×600	1	
	8	移動台	1200×900×670	1	
	9	三段ラック（大）	1500×750×1650	21	
	10	三段ラック（小）	1500×460×1530	3	
	11	スノコ付L字台車	1100×750×800	8	
	12	丸型台車	600×600×640	8	
洗浄前室	1	オゾン殺菌庫	1200×550×1920	1	
洗浄室	1	食器洗浄機	14150×2070×1630	1	
	2	フリーコンベア	2700×900×800	2	
	3	食器出口コンベア	3000×1870×1080	1	
	4	コンテナ洗浄機	13200×1450×3510	1	
	5	食缶洗浄機	9900×1410×1620	1	
	6	食缶蓋コンベア	1750×2200×900	1	
	7	バット下洗い機	1200×600×1200	1	
	8	食缶下洗い機	1200×600×1970	1	
	9	ローラーコンベア	2700×900×850	1	
	10	ローラーコンベア	1200×1200×850	1	
	11	ローラーコンベア	900×1200×850	1	
	12	一槽シンク	1200×600×800	1	
	13	水切り台	1200×600×800	1	
その他	1	コンテナ	960×766×1175	74	
	2	保冷コンテナ	960×766×1000	10	

設置場所	No.	品 名	寸 法 幅×奥行×高さ	台数	備 考
ボイラー室	1	ボイラー		2	三浦 SL-2000ZH

※寸法・数量が異なる場合は、現状を優先する。

■添付資料 2

寄居町立学校給食センター調理業務等に使用する消耗品等

受託者負担分

種 別	消 耗 品 等
調理業務用被服類	作業用白衣（上・下）、帽子、調理用靴（汚染・非汚染区域用類）、長靴、使い捨て手袋、使い捨てマスク、エプロン（ゴム製前掛け）、エプロン（布製）、使い捨てエプロン等
個人衛生に必要な物品	消毒用アルコール、ペーパータオル、次亜塩素酸ナトリウム、爪ブラシ等
調理業務に必要な物品	ペーパータオル、消毒用アルコール、手洗い用せっけん液、ゴム手袋、調理用使い捨て手袋、耐熱手袋等
事務用消耗品、その他	筆記用具・文房具等、救急薬品・用品（消毒薬、火傷薬等）、ハンドクリーム等
通信関係全般	電話機・FAX・パソコン、電話料等

※受託者負担区分に記載されていない消耗品に関しては、町と受託者協議の上、決定する。

配送車両基準書

- 1 配送車両は、3トンまで積載できる車両を基本とすること。
※車種、型式については特に指定はしないが、後部はダブルタイヤが望ましい。
- 2 完全防塵・防水式ワゴン型で、内外ともに金属板張りとし、後部がドックシェルター対応で、コンテナの積み下ろしが容易にできるようデッキ板のあおり（幅約160 cm、長さ約75cm）を取り付けること。
- 3 副食物、食器・食缶の配送に使用するコンテナ（D800mm×W1,000mm×H1,200mm ステンレス製、キャスター4個付き）を、9台積載することが可能であること。
- 4 ボックス内部には、コンテナ1台ごとに固定できる装置を設けること。
- 5 ボックスの床面の高さは92cm（空車時）とする。
- 6 車両の両面（ボックス）に「寄居町立学校給食センター」と記載すること。
- 7 ボックの内部は、毎日清掃を行い衛生管理を徹底すること。
- 8 本委託業務以外に使用しないこと。

町と受託者の業務分担区分

区 分	業 務 内 容	町	受託者
給食管理	学校給食運営の総括	○	－
	献立作成	○	－
	栄養指導	○	－
	学校給食用日誌、献立予定表、検取簿の作成配布	○	－
	給食数等必要な事項の連絡（食数管理）	○	－
	給食費徴収等管理	○	－
	学校給食日誌及び各種指示の確認・実施	－	○
	学校給食用日誌の点検	○	－
	給食の実施・評価	○	－
	学校給食従事者の健康調査票の記入	－	○
	学校給食従事者の健康調査票の確認	○	－
	上記書類等の作成配布	○	－
	給食に係る調査等の企画・実施	○	－
	月末物資在庫量報告書・期末在庫量報告書の作成及び保管	－	○
調理作業管理	学校給食用日誌（調理日誌・作業工程表・検取簿）の記入	－	○
	上記の確認	○	－
	調理（釜割りを含む）	－	○
	配缶（配送用コンテナへの積み込みを含む）	－	○
	食器・調理用器具類等の洗浄・消毒	－	○
	洗浄済み食器類の配送用コンテナへの積み込み	－	○
食材管理	食材の選定・管理	○	－
	食材の点検・検収の実施、納品伝票の整理	○	－
	食材の検収の補助	－	○
	食材の保管・在庫管理	－	○
配送・回収	給食の配送・回収	－	○
	給食の配送・回収時の安全管理（補助業務）	－	○
給食配送車 （町所有分）	車両に係る任意保険料	－	○
	車両に係る各種税金・車検・点検費用	○	－
	車両にかかる燃料費、消耗品費、修理費用等の維持費	○	－
給食配送車 （受託者所 有分）	車両に係る任意保険料	－	○
	車両に係る各種税金・車検・点検費用	－	○
	車両にかかる燃料費、消耗品費、修理費用等の維持費	－	○
廃棄物管理	残菜・厨芥の集積・処理	－	○
	残菜・厨芥の集積・処理の確認	○	－
施設等管理	給食センター施設、主要な設備の設置・改修	○	－
	上記施設、主要な設備・その他設備（調理器具、食器等）の点検	－	○
	上記施設、主要な設備・その他設備（調理器具、食器等）の維持管理	○	－
業務管理	学校給食従事者勤務表の作成	－	○
	当日業務（清掃を含む）分担の決定・報告	－	○
	当日業務（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	○	－

区 分	業 務 内 容	町	受託者
衛生管理	衛生面の尊種事項の作成	○	－
	食材の衛生管理	－	○
	施設・設備（調理器具、食器等）の清掃等の衛生管理	－	○
	学校給食調理従事者の衣服等の清潔保持状況等の確認	－	○
	保存食（全材料及び調理済み食品）の確保・保存・点検	－	○
	納入業者等の清潔保持状況等の確認	○	－
	衛生管理チェックリスト（日常点検表）の記入	－	○
	衛生管理チェックリストの点検・確認	○	－
	生産物賠償責任保険の加入	－	○
研修等	学校給食調理従事者等に対する研修	－	○
	定期健康診断の実施及び結果の保管	－	○
	健康診断実施状況等の確認	○	－
	検便の実施及び報告	－	○
	検便結果の確認	○	－
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	－	○