

別途-1

名護市学校給食センター
調理等業務委託
仕様書

名 護 市

名 護 市 教 育 委 員 会

令和8年1月

目 次

1. 事業の目的	1
2. 本書の位置づけ	1
3. 委託事業の実施基準(業務計画書等)	1
4. 本業務委託を実施する施設等の名称、内容等	1
5. 受配校名、食数及び学級数	1
(1) 給食対象者及び日数等	1
(2) 受配校及び食数等	1-2-3
6. 施設設備等の使用	3
7. 委託業務実施日及び業務時間	3
8. 市が負担するもの	3
9. 事業者が負担するもの	3-4
10. 経費負担区分	4
11. 業務分担区分	4-9
(1) 市の業務範囲	4
(2) 事業者の業務範囲	4-5
(3) 調理業務(管理)の実施体制	5-6
(4) 配送・回収業務	6-7
(5) 洗浄・消毒保管作業業務	7
(6) 教育・研修	7
(7) 付帯業務	7-8
(8) 衛生管理	8
(9) 労働安全衛生	8
(10) 運営協力等	8-9

12. 業務委託実施に関する事項	9
(1) モニタリング	9
(2) 支払の減額等	9
13. 給食対象者及び受配校の増減等に関する事項	9
14. 名護市学校給食センター再整備に関する事項	9
15. 食物アレルギー対応に関する事項	10
16. 協議	10
17. 業務報告書	10-11

別添資料

1 配送業務(添付資料-1)	12-13
2 事業者負担消耗品の例(添付資料-2)	14
3 経費の負担区分(添付資料-3)	15-16-17
4 業務分担区分(添付資料-4)	18-19

1. 事業の目的

名護市教育委員会(以下「市」という。)では、名護市学校給食センター調理等業務委託(以下「本業務委託」という。)の実施にあたり、民間企業が有する専門的知識を活用することにより、より効率的な運営を図るとともに、「安全・安心な学校給食」の安定的な実施を目指すものとする。

2. 本書の位置づけ

本「仕様書」は、市が本業務委託を実施する事業者を募集するに当たり、調理等業務の運営内容について、市が事業者に要求する業務内容を示し、応募する事業者の提案に具体的な指針を示すものである。

3. 委託事業の実施基準(業務計画書等)

本業務委託は学校給食法第9条に定める学校給食衛生管理基準に基づき実施するものとし、同基準を遵守するために必要な点検、報告を義務付ける。

4. 本業務委託を実施する施設等の名称、内容等

本業務委託を実施する施設等の名称、内容等は下表のとおりである。

名 称	名護市名護第一学校給食センター(仮称)
所 在 地	名護市辺野古690番地34
供 用 開 始	令和8年8月(2学期～)
敷 地 面 積	7,822.94 m ²
延 床 面 積	2,539.73 m ² (本体:2,458.73 m ² +受水槽室:81.00 m ²)
建 物 構 造	鉄骨造・2階建て
運 営 方 式	ドライ方式
最 大 調 理 能 力	4,000食/日

5. 受配校名、食数及び学級数

(1) 給食対象者及び日数等

- ① 給食対象者は、児童等(園児、生徒)及び教職員とし、給食を実施する日数は、年間200日を基準とし、学校から提出のある「年間学校給食実施計画」によることとする。
- ② 学校行事等により食数を変更することができる。

(2) 受配校及び食数等

受配校は、下記のとおりとする。なお、食数については、軽微な変更が生ずる。

幼稚園

(令和7年4月1日現在)

学校名	給食予定人員(食数)	学級数
1 羽地幼稚園(休園中)	0	0
2 稲田幼稚園(休園中)	0	0
3 東江幼稚園	15	1
4 瀬喜田幼稚園(休園中)	0	0
5 久辺幼稚園(休園中)	0	0
幼稚園計	15	1

小学校

(令和7年4月1日現在)

学校名	給食予定人員(食数)	学級数
1 屋我地小学校	128	7
2 真喜屋小学校	98	7
3 羽地小学校	426	14
4 稲田小学校	128	7
5 東江小学校	419	16
6 瀬喜田小学校	52	7
7 久志小学校	118	7
8 久辺小学校	157	7
小学校計	1526	72

中学校

(令和7年4月1日現在)

学校名	給食予定人員(食数)	学級数
1 屋我地中学校	78	4
2 羽地中学校	301	10
3 屋部中学校	411	12
4 名護中学校	716	21
5 久志中学校	78	4
6 久辺中学校	104	4
7 大宮中学校	461	14
8 県立名護高等学校附属中学校	130	3
中学校計	2279	72

給食センター

1	給食センター(学校予備)	36(30)	
---	--------------	--------	--

- (1) 給食予定人員には、児童・生徒(園児)及び教職員を含む。
- (2) R8年度以降、受配校の変更や、幼稚園(あずかり園児)の給食提供について、認定こども園へ移行することにより、給食人員に変更を生じる場合がある。

6. 施設・設備等の使用

事業者は市の所有する施設、設備、器具、配送車両等(以下「指定設備」という。)を使用する。目的外の使用は、一切禁止とする。

7. 委託業務実施日及び業務時間

- (1) 学期毎の給食開始前と給食終了後、指定設備等及び学校給食室の清掃等の点検を行うものとする。
- (2) 調理場の使用時間は、原則として午前7時00分から午後5時30分とする。

8. 市が負担するもの

- (1) 指定設備及び計器類とし、これらに故障などが発生した場合は、直ちに市に報告し、その指示に従うものとする。
- (2) 電気・ガス(LPガス)・ボイラー燃料費(A重油)及び車両燃料費(軽油、レギュラー)、上下水道費、その他事業者が負担しない消耗品等について、税込単価10,000円以上とし、税込単価10,000円未満の同一品で複数の場合市と協議するものとする。
ただし、経費削減に努めるものとする。
- (3) 配送車両を無償貸与とする。(添付資料-1)

9. 事業者が負担するもの

- (1) 従事者の人件費等。
- (2) 事業者の使用する電話機等の通信費。
- (3) 消耗品は、添付資料-2のとおりとする。
- (4) 給食従事者の衛生管理に関する研修会等に係る経費。(市が開催する研修会等も含む)

- (5) 給食従事者の腸内細菌検査(月2回の便検査)、ノロ検査年2回
(定期1回、随時1回)(高感度検査)及び定期健康診断以外の健康状態把握のための健康診断経費。
- (6) 調理被服等クリーニング代。
- (7) 配送車両の自動車任意保険料、車両消耗品費(8台)
- (8) その他市が負担しない消耗品費(税込単価10,000円未満)

10. 経費負担区分

経費の負担区分は、添付資料-3のとおりとする。

11. 業務分担区分

本業務委託の市及び事業者の業務分担区分は、添付資料-4のとおりとする。

(1) 市の業務範囲

① 献立作成等

献立は、前月に「月間予定献立表」を提示し、改めて当日の調理献立について、前日までに学校栄養士が「調理業務指示書」により指示する。また、食数及び食器、食缶、食器カゴ、配膳器具の種別についても同様とし、下表のとおり業務内容に応じてそれぞれの提示時期に事業者へ提示する。

内 容	提示時期
年間学校給食実施計画(日数・食数)	年度当初
月間予定献立表	前 月 末
調理業務指示書	前 日
調理業務指示書(変更指示書)	当日まで

② 食材の調達及び確認

市は、献立、食数に応じて食材(調味料も含むすべての食品)を調達し、事業者が検収した保存食の確認を行う。

(2) 事業者の業務範囲

① 食材の検収・受領・保管

ア) 事業者は、食材の検収を行う。

イ) 事業者は、食材に異常があった場合、市へ報告をおこない市が食材の確認(安全の確認)を行った後、受領し調理業務を開始する。

ウ) 事業者は、食材の衛生的な保管及び在庫管理を行う。

② 調理業務

ア) 事業者は、市が提示する「月間予定献立表」「調理業務指示書」等、に基づき市の提供する食材を使用して調理する。

イ) 調理業務の実施は、学校給食衛生管理基準を遵守して行う。

ウ) 食材の納品開始時間は、午前7時以降とする。

エ) 業務は、「調理業務指示書」「作業工程表」「作業動線図」に基づき行う。

オ) 調理した給食は、指示とおりに配缶を行う。

カ) 学級閉鎖等による業務変更については、その内容を記述した「調理業務指示書」に基づき業務を遂行すること。

キ) 調理後、喫食までの時間を2時間以内とすること。

ク) 食材等を損失した場合は、速やかに市に報告し、給食実施に支障をきたさないようにすること。

ケ) 事業者は、調理された給食について、市の行う検食の評価を受け、業務の向上に努めること。

(3) 調理業務(管理)の実施体制

実施体制に伴う調理員数は、32名体制とし、次に掲げる責任者等を配置すること。但し、「食品衛生責任者」については、調理員数には含まない。

※ 様式第14-1号 参照

① 統括責任者と職務代理者の配置

統括責任者(委託業務全般の統括、その他従事者の指揮監督を行う者)と、職務代理者(統括責任者に事故あるとき、または欠けた時にその職務を代理する者)の配置は、下記②、③の責任者がいずれかの職務を兼任し、権限を持つ者とする。

② 食品衛生責任者(1名)

食品衛生責任者は、管理栄養士または栄養士の資格を有し、学校給食センター等の大量調理施設で3年以上の実務経験があり、「学校給食衛生管理基準(文部科学省)」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)」における衛生管理責任者を兼ね、常勤とする。

③ 業務責任者(1名)

業務責任者は、栄養士または調理師の資格を有し、学校給食センター等の大量調理施設で3年以上の実務経験があり、常勤とする。

④ 業務副責任者(1名)

業務副責任者は、栄養士または調理師の資格を有し、学校給食センター等の大量調理施設で2年以上の実務経験があり、かつ、業務責任者に事故があ

るとき、又は欠けたときにその職務を代行するもので、権限を持つ者とし、常勤とする。

⑤ ボイラー及び施設・設備管理者(1名)

ボイラー運転及び施設・設備点検業務の責任者としてボイラー管理責任者を配置する。ボイラー管理者は、2級ボイラー技士資格以上で、調理業務に従事することもできることとし、常勤とする。

⑥ ボイラー副管理者の配置(1名)

ボイラー運転及び施設・設備点検業務の副管理責任者としてボイラー副責任者を配置する。ボイラー副責任者は、「ボイラー取扱技能講習修了者及び「普通第一種圧力容器取扱作業主任者技能講習を修了した者」で、調理業務に従事することもできることとし、常勤とする。

⑦ 調理業務従事者(正規職員)の配置

安定的な調理業務の運営を行うため、上記従事者を含め、**調理員数の過半数以上の正規職員**を配置すること。

⑧ その他の調理業務従事者の配置

前各号に掲げる調理員のほか、パート調理員(年間200日)を配置すること。

⑨ 業務従事者報告書

年度当初に「業務従事者報告書」を提出すること。なお、新たに従事者を採用及び変更した場合は、「業務従事者変更報告書」を提出すること。また、報告書の提出に伴い、「履歴事項に関する証明書」を併せて添付すること。

※ 調理業務従事者の変更等が生じて、委託業務に影響をきたさないよう十分配慮すること。

⑩ 調理場への立入

市へ事前の報告及び届出をしていない者を調理場に入れられないこと。

⑪ 交代要員

緊急時の対応のため、交代要員を事前に報告しておくこと。

(4) 配送・回収業務

① 事業者は、各受配校に配送を安全かつ確実に配送すること。また、給食終了後は、残渣とともに回収すること。

② 調理場及び受配校の給食室に搬入の際は、汚染しないよう清潔で安全な履物に履き替えてから出入りすること。

③ 学校給食室の衛生管理に十分注意し、必要に応じ市及び学校へ報告すること。

④ 業務終了後、配送車は毎日清掃、洗浄、消毒等を行い、常に衛生保持に努めること。

⑤ 配送車両を他の目的に使用しないこと。

- ⑥ 受配校への配送・回収は業務を遂行できる人員を配置すること。
- ⑦ 配送車両の台数は8台。
- ⑧ 今後、学校の校舎改築工事等があることから、工事期間中の配送・回収業務については、市と協議し対応すること。
- ⑨ 従事者は、交通規則を遵守し、安全運転に努めること。特に、学校敷地内及び通学路において、園児・児童・生徒及び第三者に最大限の注意を払い、事故防止に努めること。
- ⑩ 学校等の通用門等の開閉は、確実にを行うこと。
- ⑪ 損害賠償
 - ア) 事業者は、配送車両に対人賠償保険、対物賠償保険、車両保険に加入し、その加入保険の写しを市に提出すること。
 - イ) 事業者は、業務の実施にあたり他者に損害を与えたときは、損害賠償の責任を負うものとする。
- ⑫ 事故報告等
 - 事業者は配送・回収業務中事故が発生した場合は、周囲の安全に万全を期すほか、道路交通法に基づく適切な処置を講ずるとともに直ちに事故報告書を市に提出すること。

(5) 洗浄・消毒保管作業業務

- ① 食器具・食器カゴ、食缶類及び調理器具等の洗浄・消毒・保管は、学校給食衛生管理基準を基に細心の注意をもって行うこと。
- ② 施設・器具等の点検は、「施設・器具等の点検及び調理業務完了確認書」により行い、市の確認を受けること。
- ③ 学期毎、給食開始前及び終了後、清掃、消毒、点検、整理整頓の日を設け、委託業務に支障がないよう努めること。

(6) 教育・研修

- ① 事業者は、学校給食の教育的意義を理解し、調理及び食品の取扱い等が安全・衛生的かつ適正に行われるよう従事者に対して、定期的に衛生面の研修及び調理技術等の訓練を実施し、資質の向上に努めること。
- ② 従事者を新たに採用した場合は、初任者研修を実施すること。
- ③ 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。
- ④ 研修計画書を作成し提出すること。また、その計画に基づいて研修を実施した場合は、速やかに報告書を提出すること。

(7) 付帯業務

- ① 市が実施するアンケート調査及び残量調査に協力すること。

- ② 受配校が開催する行事等には、市の要請に応じ協力すること。
- ③ 市が実施する試食会等に協力すること。
- ④ 書類の作成及び報告は、市が指定する日までに行うこと。
- ⑤ 受配校の要請による給食時間等の変更は、市が作成する「調理業務指示書（変更指示書）」に基づき対応すること。
- ⑥ 検査及び工事等により清掃及び立会が必要な場合は協力すること。（業務時間外及び給食を実施しない日を含む。）
- ⑦ 市及び保健所等の立入検査、食品検査等が行われる場合は、これに応じること。
- ⑧ 指定設備（施設・設備・器具・配送車両等）の日常的な点検・整備及び軽微な修繕等を行うこと。
- ⑨ 食材・調味料、調理器具、食缶・食器具、消耗品等の在庫管理を行うこと。
- ⑩ 台風等の災害対策及び後片付けを行うこと。
- ⑪ ボイラー管理者は電気設備月次点検及びボイラー性能検査に立ち会うこと。

（8）衛生管理

文部科学省の定めた「学校給食衛生管理基準」、本市が定めた作業基準や各種マニュアル及び法令等に遵守した衛生管理を行うこと。

異物混入等の事故が起きないように、衛生管理の徹底、「衛生管理チェックリスト（日常点検票）」による点検を実施するとともに、作業開始前に機械、器具等の破損箇所や、破損の恐れがないこと等を十分確認し、互いに注意喚起を行うこと。特に、野菜裁断機・包丁は、使用前と使用後にネジの紛失、刃の破損に異常がないか確認すること。

異物混入があった場合又は、その疑いがある場合は、事業者は、速やかに市に連絡し、指示を受けること。

（9）労働安全衛生

- ① 事業者は、従事者の健康管理、衛生管理、労働災害には万全を期すこと。
- ② 従事者の健康診断は、労働安全衛生法に基づき実施し、「健康診断実施報告書」を提出すること。
- ③ 事業者は、食品衛生上支障の恐れのある者を調理業務に従事させてはならない。
- ④ その他、市が従事者として、衛生管理上不適切と認めるときは、当該従事者を従事させてはならない。

（10）運営協力等

- ① 事業者は、学校給食の運営に関し会議等へ必要に応じて参加するほか学校給食の円滑な実施と内容の充実等を目的とする諸活動に協力するよう努めること。
- ② 本仕様書は、委託業務の大要を示すもので、定めのない事項であっても本仕様書に付随する業務は、誠意を持って対応すること。
- ③ 大規模災害時において、学校及び調理場の機能が復旧し、給食の提供が可能になった場合は、速やかに本業務を再開すること。
- ④ 給食の提供が無い夏休みや学期末の休暇に、機器等の清掃作業、及び敷地内の除草作業等の軽微な環境整備にも協力すること。

12. 業務委託実施に関する事項

市による本業務委託の実施状況の調査

市は業務委託契約に基づき提出される業務内容を確認するため、本業務委託の実施状況の調査を次のとおり実施する。

(1) モニタリング

市は、業務委託事業者が提供する業務内容及び雇用状況等の把握を目的に、定期又は、随時に調査する。また、報告書等の提出を求めることがある。

(2) 支払の減額等

業務委託契約書及び仕様書等で定められた業務内容を充足していないことが判明した場合は、委託料の減額等を行うことがある。

13. 給食対象者数及び受配校の増減等に関する事項

給食対象者数及び受配校の増減による食数の変更等が生じた場合は委託料の変更を行うことがある。

14. 名護市学校給食センター再整備に関する事項

名護市学校給食施設再整備基本計画に伴い、新調理場が供用開始になった場合、契約内容の変更を行うことがある。その場合に生ずる委託料については、市・事業者で協議するものとする。

15. 食物アレルギー対応に関する事項

当施設は食物アレルギー対応が可能な専用調理室を有しており、今後実施が予定されている除去食調理等の対応が可能であること。

ただし、アレルギー対応給食の調理開始にあたっては、児童等(園児、生徒)の安全性を最優先とし、事業者とも十分協議の上、本市のアレルギー対応方針等を策定し実施するものとする。

16. 協議

この仕様書に基づき定められている様式等について、給食の安全面のより一層の確保や業務の円滑化を図る場合において、市と事業者と協議して変更することができる。また、本委託業務履行期間中に食数増加等に伴う調理従事者の増員等により委託料、仕様書等の内容を見直す必要が生じた場合、改めて市と受託事業者が協議し委託料、仕様書等について定めるものとする。

- ・「大量調理施設」とは、「同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上提供する調理施設」をいう。
- ・「学校給食の実務経験」とは、それぞれ通算の期間において、1従業員につき休憩時間を除き6時間以上従事することを常態としたものでなければならない。
- ・「管理栄養士、栄養士」とは、栄養士法(昭和22年法律第245号)第2条に規定する栄養士免許を有する者をいう。
- ・「調理師」とは、調理師法(昭和33年法律第147号)第3条に規定する調理師免許を有する者をいう。
- ・ボイラー技士資格とは、労働安全衛生規則(昭和47年9月30日労働省令第32号)第69条に規定する2級ボイラー資格以上を有する者をいう。

17. 業務報告書

	報告書等	提出期限
1	調理業務従事者等報告書	業務開始前速やかに
2	調理業務従事者等変更報告書	変更の都度
3	臨時調理業務従事者等報告書	随時

4	個人健康管理表	毎 日
5	使用水検査・温度湿度記録表	毎 日
6	スライサー(刃含む)使用前点検表	毎 日
7	中心温度記録表	毎 日
8	保存食の記録簿	毎 日
9	異物混入防止対策器具チェック表	毎 日
10	施設・器具点検等及び調理業務完了確認書	毎 日
11	日常点検票	毎 日
12	作業動線図	毎 日
13	作業工程表	毎 日
14	給食用物資搬入確認票	毎 月
15	検収の記録簿	毎 日
16	配送車運行日誌、アルコールチェック表	毎 週
17	腸内細菌検査成績報告書	実施後速やかに
18	健康診断実施報告書	実施後速やかに
19	調理業務完了届	履行の翌月
20	在庫管理表	定期的
21	ボイラー日誌	毎 月
22	研修実施報告書	実施後速やかに
23	トイレ掃除確認票	毎 週

添付資料－1

配送業務

1 受配校までの配送距離(事業者の判断で配送経路の変更も可能である。)

	学 校 名	配送距離
1	屋我地小学校・中学校・幼稚園	19.5km
2	真喜屋小学校	16..1km
3	羽地小学校・幼稚園	11.7km
4	稲田小学校・幼稚園	12.2km
5	東江小学校・幼稚園	7.4km
6	瀬喜田小学校・幼稚園	12.6km
7	久志小学校・中学校	5.2km
8	久辺小学校	4.7km
9	羽地中学校	13km
10	屋部中学校	11.5km
11	名護中学校	8.6km
12	久辺中学校	4.5km
13	大宮中学校	10.2km
14	県立名護高等学校附属桜中学校	9.6km

※ 配送時間については、各学校の週時程表を基に給食開始に影響がないよう配送すること。

2 現在の配送車の仕様

1	台数	8台
2	車種	普通貨物7台 軽貨物1台
3	燃料	普通貨物:軽油 軽貨物:レギュラー
4	普通貨物 最大積載量	3t(7台) ※要中型免許

3 配送車両は、次の車両とする。 (令和8年1月時点)

車両番号	取得年月
沖縄 100 そ8670	令和7年3月
沖縄 100 そ8671	令和7年3月
沖縄 100 そ8672	令和7年3月
沖縄 100 そ8673	令和7年3月
沖縄 100 す8683	令和7年3月
沖縄 100 せ2219	平成 23 年 12 月
沖縄 100 せ2585	平成 24 年3月
沖縄 480 ん9711	令和 6 年 11 月

4 配送車両の経費負担区分

配送車両に係る対人賠償保険、対物賠償保険、車両保険の加入及び消耗品等は事業者とし、その他、車検・公課費・燃料費・修理は市の負担とする。ただし、車両事故(人身・棄損)等により事業者過失による場合、その限りではない。

添付資料-2

事業者負担消耗品の例

<p>業務に必要な調理 従事者の被服等</p>	<p>○調理用白衣上下、作業服上下、調理用帽子、マスク、調理室内外用スリッパ等、調理業務用靴(ドライシューズ等)、調理業務用エプロン等</p>
<p>洗浄・消毒液及び 洗剤等</p>	<p>○調理器具用洗剤、手洗い用石鹼等、 ○食器・調理器具用酸素系漂白剤、汚れ落とし用研磨剤及び薬品(クレンザー等も含む)、消毒用薬品類(次亜塩素ナトリウム・アルコール等)、洗濯用洗剤 ○食器・食缶洗浄機用洗剤、残留塩素試薬(DPD剤)、その他必要な洗剤・薬品等</p>
<p>業務に必要な消耗 品・清掃用具等</p>	<p>○ペーパータオル、アルミホイル、オーブンシート、各種作業用ゴム手袋、軍手、ビニール袋(保存食用等)、LPEDシート、ゴムベラ、皮むき、砥石 ○各種タワシ類、手洗い用ブラシ、 ○各種ブラシ類、ほうき、ちり取り、タオル、バケツ、ホース、グリス等、その他必要品</p>
<p>従事者の使用する 雑貨等</p>	<p>○トイレットペーパー ○救急薬品類 ○文具類 ○業務連絡用電話機(携帯電話も含む)に関わる取得費、加入費、基本料、度数料 ○調理従事者の福利厚生のために使用する備品及び維持管理 ○その他日々消耗する物品について、受託者の負担とすることが適切と認められるもの。</p>

経費の負担区分

○負担する△過失あった場合負担

項目	内容	市	業務受託事業者	摘要
施設・ 厨房設備類	施設、厨房設備機器及び付帯設備、ボイラー定期点検	○		
厨房内備品類	コンテナ、移動台、作業台、移動シンク、L型運搬車、台秤、中心温度計等	○		
非接触型 放射温度計	原材料確認用	○		
中心温度計	調理確認用		○	
設備等維持費	施設・厨房設備類、厨房内備品類修繕等	○	△	受託事業者の過失による場合
	コンテナ取手・キャスター・ペンキ・ネジ類・針金・パイプ等簡易修繕費部品		○	税込単価 10,000 円以内(部品等同一品で複数の場合市と協議)
光熱水費	電気・ガス・重油・上下水道	○		
通信費	電話、ファクシミリ等(設置費等も含む)		○	受託事業者の使用分
厨房内消耗品	包丁、まな板、ボール、プラスチック類、タライ、スパテラ、網杓子、柄杓、軽量カップ、金網ザル等調理器具等	○		
	食器・食缶等配膳用品	○	△	受託事業者の過失による破損の場合
	食器・食缶洗浄機用洗剤、食器・食缶用消毒薬、調理器具用消毒薬		○	
	その他洗剤、残留塩素計、残留塩素試薬(DPD剤)、ペーパータオル、オープンシート、ラップ、LPEDシート、ビニール袋、作業用ゴム手袋、タワシ、ブラシ、清掃用具等			○

調理用被服類	作業用上・下衣、前掛け、 ドライ用シューズ、長靴、 帽子、マスク		○	当市が承認したも の。
食堂備品類	テーブル、椅子、冷蔵庫 テレビ等		○	受託事業者使用 分、当市の認める もの
雑貨・文具類、	従事者用茶器、お茶類、 ボールペン等		○	事務で使用するも の
医薬品 事務室用品類	消毒薬、火傷薬、絆創膏、 包帯等		○	当市の承認するも の
事務室用品類 施設付属 消耗品類	机、椅子、キャビネット、 電話機等		○	受託事業者事務用
	水銀灯、蛍光灯、殺菌灯等 施設に付属する消耗品	○		
その他消耗品	施設内外清掃・点検用具類、 トイレトペーパー等主として 受託事業者が使用する消耗 品等		○	
	ボイラー関連消耗品類		○	塩・薬品等
施設等管理・ 清掃	害虫駆除	○		
	グリストラップ清掃	○		
廃棄物処理費	生ごみ、段ボール、廃油、 一般廃棄物等	○		
食材料費	給食用食材	○	△	受託事業者の過失 による損失の場合
給食費	受託事業者喫食分		○	給食実施日は食す るものとする
保険	食中毒等で児童・生徒、 園児、その他第三者又は、市 に損害を与えた場合		○	
配送車	車両保険		○	任意保険
	無償貸与	○		

	維持・管理	○		車検(公課費)・燃料・修繕
	修繕等	○	△	受託事業者の過失による破損の場合
	消耗品		○	単価 10,000 円未満の消耗品
従事者人件費及び その他費用等	人件費、法定福利費、 福利厚生費		○	
	労働保険・社会保険の 加入		○	
	健康診断、検便等		○	
	研修に関する費用		○	
	営業経費		○	
	営業許可証等の申請に かかる経費		○	
	その他の経費		○	
その他	アルコールチェッカー		○	

※ その他、日々消耗する物資について、受託事業者が負担することが適当と認められるもの、従業員の福利厚生に関する備品及び消耗品は受託事業者が調達すること。

業 務 分 担 区 分

区分	業務内容	市	業者
給食管理	学校給食運営の総括	○	
	献立作成業務	○	
	献立表・給食だより等の作成及び配布	○	
	食数管理業務	○	
	検食の実施、評価	○	
調理管理業務	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	○	
	日常点検票等の作成(各種報告書・記録等)		○
	日常点検票等の確認	○	
	調理業務		○
	配食		○
	残菜、厨芥集積業務		○
	食器等洗浄消毒保管		○
	調理業務指示書の作成	○	
材料・消耗品管理	食材の選定	○	
	食材の検収の実施、報告等		○
	食材の検収の確認	○	
	食材・消耗品の保管・在庫管理		○
	食材・消耗品の保管・在庫管理の確認	○	
施設管理	給食施設及び設備の設置、改修	○	
	指定設備等の点検・整備及び軽微な修繕等		○
	備品等の保管・在庫管理		○
	給食施設及び敷地内の清掃		○
	上記に関する報告		○
	上記に関する報告の確認	○	
	害虫駆除の実施・記録	○	
	グリストラップの清掃	○	
	ボイラー性能検査	○	○
	電気設備年次点検	○	
	電気設備月次点検		○

区分	業務内容	市	業者
配送車両の運行管理	給食配送車両の無償貸与	○	
	給食配送車両の維持・管理(任意保険除く)	○	
	給食配送車両の運行管理		○
衛生管理	食材の衛生管理		○
	保存食の保存(原材料及び調理済み食品)		○
	日常点検票の記入		○
	日常点検票の点検確認	○	
	従事者の健康調査票の記入		○
	従事者の衣服等の清潔保持状況等の確認		○
	検便の実施及び報告(ノロ検査含む)		○
	検便結果の確認(ノロ検査含む)	○	
	水質検査の実施		○
水質検査の確認	○		
研修	調理従事者等に対する研修		○
労働安全衛生	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	○	
	労災事故防止対策の策定		○
	労災保険・社会保険の加入		○

※ 消費税の改定がある場合、契約の変更があります。予めご了承ください。

※ 業務の引継ぎ

委託期間満了により、次期受託者から受託事業の引継ぎ申し出があった場合は、業務に支障が無い範囲で確実に引継ぎが行えるよう協力すること。