

臼杵市学校給食センター
調理業務委託
仕様書

令和 6 年 11 月

臼杵市教育委員会

白杵市学校給食センター調理業務委託仕様書

1 委託件名

令和7～12年度 白杵市学校給食センター調理業務委託

2 履行場所

白杵市学校給食センター 白杵市大字海添 2574 番 27

3 契約期間

契約期間は、契約締結日から令和12年7月31日までとする。

履行期間は、令和7年8月1日から令和12年7月31日までとする。

4 対象及び食数

- (1)対象は、白杵市学校給食センター(以下「センター」という。)の管轄内の児童・生徒及び教職員等とする。
- (2)予定食数等は、別紙1「給食受配校等一覧」に示す管轄内市立小学校13校・中学校5校・教育支援施設1ヶ所で合計約2,600食／日、センター調理稼働日数は約206日／年とする。
- (3)実際の食数は、「調理業務指示書」などにより、1週間単位又は1日単位でその都度指示する。

5 業務内容

(1)調理

- ①白杵市(以下「市」という。)の作成した献立表、調理業務指示書に基づき、受託者は本仕様書等により、市の購入した食材料を使用し調理すること。
- ②受託者は納入された食材等の検収をし、荷受け作業を行うこと。なお、納入された食材等に不備があった場合は直ちに報告し、市の指示に従うものとする。検収済みの食材料を食品庫及び下処理室等に運搬するとともに、食材の衛生的な保管及び在庫管理を行うこと。
- ③給食の調理・配缶は、調理終了後2時間以内の喫食に対応できるよう行うこと。
- ④米飯及び副食2～3品目調理／日とする。

(2)食物アレルギー対応調理

- ①食物アレルギー等により、市の作成した通常の献立(以下「通常食」という。)を喫食できない児童・生徒に対しては、市の指示に従い対応を行うこと。
- ②対応範囲は、食物アレルギーとして医師の診断による生活管理指導表により、市が認定した者とする。(令和6年8月現在で、対象者68名、対象アレルゲンは23品目)
- ③一部の献立を除き、原因食材を加えるまでは通常食と一緒に処理し、その後の調理及び配缶は、専用コーナーで専用の調理器具を使用して行うこと。

(3)配缶

調理した給食を学校別、学級別、個人別(アレルギー対応食)供給量を計量配食後、コンテナに積み込み、別紙2「配送計画」に示す出発時間に間に合うよう配送口プラットフォームまで運び、配送受託者へ引き渡すこと(配送車へのコンテナ積み込みは、配送受託業者が行う。)

(4)食器、食缶、調理器具等の洗浄・消毒・保管及び日常点検

- ①学校から返送されたコンテナを、返却口プラットフォームより運び、コンテナ、食器類、食缶類及び調理器具等の洗浄を行うこと。

- ②食器類等は、翌日の使用と学級毎の数を確認し、食器かご毎にコンテナに収納して消毒・保管を行った上、必要な日常点検を行うこと。
- ③食缶類等は、調理室の消毒保管庫へ収納し、消毒・保管を行った上、必要な日常点検を行うこと。
- (5)残菜及び厨芥の処理
 - ①学校から返却された残菜は、学校学年毎に計量・記録し報告すること。
 - ②残菜及び厨芥は所定の場所に搬出処理し、収集を確認し清潔を保つこと。(廃棄物の回収は、別事業者が行う。)
- (6)調理施設、設備の清掃及び日常点検
 - ①次に示す場所を除く施設及び設備は、常に清潔を保つよう整理整頓及び清掃を行うこと。
〔市事務所内／玄関／外来用トイレ／センター内高所 等〕
 - ②敷地内及び施設外周については、常に美化を保つよう必要に応じて清掃を実施すること。
- (7)ボイラー運転管理
 - ①ボイラーの運転及び日常点検を行い、故障の予防及び性能の維持に努めるとともに、月毎に報告書を作成し市へ提出すること。
 - ②業務遂行中に異常を認めたときは、直ちに必要な措置を講じて業務に支障をきたさないようにすること。
 - ③ボイラーの取扱いは小型貫流ボイラー(ゲージ圧力 1MPa 以下で電熱面積 10 m²以下)を取り扱える資格を有している者であること。
- (8)上記に付帯するその他必要な業務
- (9)市と受託者、業務区分の概要は、別紙3「業務分担区分」のとおりとする。

6 献立及び給食実施日数等に関する提示

- (1)市は、献立及び調理食数並びに食器・食缶・配膳器具等の種別・使用数等に関して、次の文書により受託者へ提示する。調理に当たり、業務責任者は、センターの栄養教諭等と打ち合わせを行った上、調理従事者に周知徹底すること。

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中旬
月間予定献立表	前月中旬
調理業務指示書	前々週(1週間毎)
調理業務変更指示書	変更の都度

- (2)受託者は、前項により献立及び調理業務指示書等の提示を受けた場合は、調理作業計画(作業工程表・作業動線図等)を策定しなければならない。
- (3)市は、調理業務指示書の内容に追加又は変更がある場合は、調理業務変更指示書によりその都度受託者に指示する。
- (4)市は、中間検査を行ったのち、受託者に配食の決定を指示する。その際、味、香り、見栄え等、手直しの指示を受けた場合は、適宜再調理等を行うこと。

7 作業基準及び衛生基準

厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び文部科学省の「学校給食衛生管理基準」の他、関係諸法令等の基準並びに自社の安全衛生マニュアルの範囲内で業務を実施すること。

また、受託者は、市が策定した衛生又は運営管理基準等や、その他提示された資料等の内容を遵守するとともに、市の指示(調理業務指示書等の文書による指示並びに業務責任者に対する口頭による指示を含む。)に従うこと。

8 調理等業務従事者(以下「従事者」という。)の配置

センターにおける調理等業務が円滑かつ従事者を組織的に管理指導するため、次に示す(1)～(4)の各責任者を配置すること。

(1)業務責任者(1名)

栄養士又は調理師の資格を有し、学校給食センター調理業務に従事経験を有する常勤の正社員を、業務執行上の受託者として負うべき総括責任者と定め、業務全体の指揮監督を行うとともに、市職員及び栄養教諭等との連絡調整の任に当てること。

総括責任者に配置するものは、2,000食以上の学校給食センターの業務経験を3年以上有し、かつ、受託開始に当たっては令和3年11月以前から受託者と雇用関係にある者をその任に当てること。

(2)業務副責任者(1名)

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は、その任に当てること。業務副責任者に配置するものは、2,000食以上の学校給食センターの業務経験を2年以上有していること。

(3)食品衛生責任者(1名)

栄養士又は調理師の資格を有する常勤の正社員を、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従事者の指導教育の任に当てること。食品衛生責任者は、業務責任者又は業務副責任者が兼ねることができるものとする。

(4)アレルギー対応食責任者(1名)

栄養士又は調理師の資格を有し、学校給食センターでのアレルギー対応食の調理経験を有する常勤の正社員を、アレルギー対応食の指示・調理等の任に当てること。

(5)調理従事者

受託者は、上記に示す各責任者の他、受託業務が学校給食業務であることを考慮し、調理に従事する者を必要数配置すること。

9 従事者の服務

(1)業務責任者は、本仕様書に沿って業務が履行されるよう、各書式等の作成、実施に関する指揮・監督等、業務全般の責任を負うこと。

(2)業務責任者は、業務委託期間中に火災、盗難等が発生しないよう注意すること。

(3)業務副責任者は、業務責任者が不在の時これを代行すること。

(4)業務責任者及び業務副責任者は所在を明らかにし、業務の履行に関して市と連絡・調整ができるようにしておくこと。

(5)従事者は、清楚かつ清潔な被服を着用すること。

(6)従事者は、業務上知り得た秘密を他に漏らさないこと。

10 施設設備器具

(1)市は、所有する施設や設備機器、食器具、調理器具等(以下「設備機器等」という。)を受託者に無償で貸与するものとし、当該受託者は、善良なる使用者としての注意義務を持って使用すること。

また、目的以外の使用は一切禁止する。

なお、市の所有する設備機器等は、別紙 6「施設平面図」別紙 4「設備機器等一覧表」による。

(2)費用の負担区分は、別紙 5「経費負担区分」のとおりとする。

また、市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 市が負担する主な費用

施設設備費、厨房内備品、光熱水費、調理用品、配膳用品、厨房内消耗品、維持管理費（専門清掃含む）、廃棄物処理費、調理作業・ボイラー運転に関わる消耗品、食材料費等。

② 受託者が負担する主な費用

従事者に関わる経費（人件費、被服費、研修費、検便健康診断、事務通信費、福利厚生費等）等。

(3) 受託者は、施設、設備機器等を丁寧に取り扱うとともに、故障等が発生した場合は、直ちに市職員に報告し、指示に従うものとする。また、受託者の責めに帰すべき事由による場合は、その損害を賠償するものとする。

(4) 受託者は、設備機器等が故障若しくは破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。

(5) 受託者は、光熱水費等の経費節減に努めること。

(6) 受託者は、センターを退出するときは、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。

11 安全衛生管理

(1) 受託者は、委託業務の履行に当たり、自社の安全衛生マニュアル等の他、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。

① 厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」

② 文部科学省「学校給食衛生管理の基準」

③ 市が策定した衛生又は運営管理基準等

④ 市の指示（調理業務指示書等の文書による指示及び業務責任者に対する口頭による指示を含む。）

⑤ その他関係諸法令及び関係省庁の通知文等

(2) 食品衛生責任者の選任

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並びに給食業務が衛生的に行われるよう、従事者の指導教育に努めなければならない。

(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、センターの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。

(4) 水質検査

調理開始前及び調理作業終了後に水質検査を実施すること。

(5) 設備、器具等の衛生管理

① 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。

② 三期休業期間中の業務計画を作成し、市に提出すること。期間中は清掃消毒、点検、整理整頓（食器かご等の書き直し作業や機器の分解点検作業等）にあて、業務履行に支障のないように努めること。なお、日程については市と協議すること。

(6) 食器及び食缶の取扱い

① 洗浄後は、学校・学級別に消毒・保管すること。

② 高い所から落とす等、急激な衝撃を与えることは避けること。

③ 激しくぶつけないように丁寧に扱うこと。

④ クレンザーやスチールたわしの他、傷をつける恐れのある材質のたわし等で洗わないこと。

⑤ 破損したり汚れの落ちない場合は、随時報告すること。

⑥ 目的外使用は一切しないこと。

⑦食器等は長期休業中に汚れ等の状況に応じ漂白すること。

(7)残菜及び厨芥の処理

①残菜及び厨芥等の廃棄物は、十分水切りし所定の容器に入れ、汚液、汚臭が漏れないようにすること。

②廃棄物の区別は、市の指示に従い、分別して所定の場所に置き、その周辺は常に清潔保持に努めること。

③廃棄物処理事業者により回収されたことを確認すること。

(8)保存食及び処分

①原材料及び調理済み食品を食品ごとにそれぞれ50g以上をサンプルとして保存-20℃以下で冷凍保存し、保存期間(2週間以上)満了後に廃棄を行うこと。

②採取及び廃棄にあたっては、保存食1日記録表に記録すること。

(9)従事者の健康管理

①受託者は、従事者の健康管理として、次に掲げる検診又は検査を実施すること。

ア 定期健康診断

全員を対象として、年1回以上実施するとともに新規採用の従事者を業務に従事させる場合は、従事する日の直前1カ月以内に実施すること。

イ 検便

全員を対象として、赤痢・サルモネラ・腸管出血性大腸菌O-157について、月2回以上実施するとともに、新規採用の従事者を業務に従事させる場合は、従事する日の直前2週間以内に実施すること。

ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された従事者は、高感度の検便検査において、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、従事禁止とし適切な処置をとること。また、ノロウイルスによる発症者が同居人にいる等、同一の感染機会があった可能性がある従事者についても、速やかに高感度の検便検査を実施し、適切な処置をとること。

②受託者は、前項各号に基づく検査、検診の結果、食品衛生上支障があると認められる者又は本人若しくは同居人が「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」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及び無症状病原体保有者を調理業務等に従事させないこと。

③受託者は、前項に掲げる事項が発生したときは、市にその結果を報告すること。

④市は、受託者からの前項報告の結果、調理業務等の履行に支障をきたすと判断される場合は、当該従事者の業務への従事の停止を受託者に求めることができる。

⑤受託者は、常に従事者の健康状態に注意し、下痢症状、発熱、咳、外傷、皮膚病等の感染症等の感染性疾患で、食品衛生上支障がでる恐れがある場合は、市の対応マニュアルに従い、その者を業務に従事させないこと。

12 研修

(1)受託者は、調理、食品の取扱い等が適正かつ円滑に行われるよう従事者に対して、研修を学期に1回以上実施して、資質の向上を図ること。なお、研修資料等を添付のうえ、研修結果報告を必ず行うこと。

(2)受託者は、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)受託者は、市が必要と認めた場合には、市又は第三者が実施する研修等に従事者を参加させること。

(4)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。

13 協力事項

(1)食育推進の協力

「ほんまもん農産物」をはじめとした地元野菜使用の推進等、市の方針に従い、その対応に協力すること。

(2)視察や学校訪問等の協力

学校等からの視察や試食会及びセンターの学校訪問等、必要に応じて業務責任者等の出席について協力すること。

(3)実習生等受入れの協力

職場体験や実習生の受入れ等については、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は、協力すること。また、見学者や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

市主催の会議等において、市より参加を求められた場合には、業務責任者や業務副責任者等を出席させる等の協力をすること。

(6)各種調査資料等の協力

市が、各種調査資料等を求め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、市が行う救援作業等に可能な限り協力すること。

14 報告

(1)受託者は、次に掲げる報告をセンター所長に行うこと。(様式は任意可)

報告書の種類	提出期限
従事者報告書	給食開始前
従事者変更報告書	変更時
履歴事項に関する証明書	給食開始前／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	//
委託業務完了届	毎日業務終了後
委託業務完了報告書	業務履行の翌月5日まで
作業工程表	前週
作業工程報告書	毎日業務終了後
作業動線図	前週
作業動線報告書	毎日業務終了後
個人別健康観察記録簿	//
学校給食日常点検票	//
給食業務日誌	//
中心温度記録表	//
残菜記録報告書	//
保存食記録表	//
ボイラー点検報告書	毎月の点検後
異物混入報告書	発生後直ちに
事故報告書	//

(2)市は、報告書様式や事項について、追加又は変更がある場合は、その都度受託者に指示する。

15 委託料の請求

受託者は、令和7年8月分から毎月5日(その日が閉所日の時は翌開所日)までに、前月分の委託業務完了報告書を市に提出することとし、市から委託業務の完了を確認した旨の通知を受けたときは、当該月分の委託料を市に請求することができるものとする。市は所定の当該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。

16 損害賠償

- (1)受託者は、調理等業務委託の実施に当たり、食中毒や事故発生時の対応として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、その結果市に損害を与えたときは、受託者は、市に損害を賠償しなければならない。
 - ①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。
 - ②故意又は過失により施設備品を損壊、紛失又は遺棄したとき。

17 その他

- (1)従事者は調理した学校給食を喫食することとし、市に実費を支払うこと。
- (2)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。

また、市の指示する資料等の内容に追加・訂正等が生じた場合は、それに従って業務を行うこと。
- (3)臨機の措置をとらなければならない事故等が発生した場合は、市に報告したうえで、指示に従い処置すること。
- (4)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上、定めるものとする。

※添付資料

- ・【別紙 1】 給食受配校等一覧
- ・【別紙 2】 配送計画
- ・【別紙 3】 業務分担区分
- ・【別紙 4】 設備機器等一覧表
- ・【別紙 5】 経費負担区分
- ・【別紙 6】 施設平面図

別紙1:給食受配校等一覧

学校名	所在地	学級数	予定食数
佐志生小学校	臼杵市大字佐志生3015の1番地	7	40
下ノ江小学校	臼杵市大字大野1955番地	7	65
海辺小学校	臼杵市大字大浜173番地	7	115
下北小学校	臼杵市大字稲田862番地	7	210
上北小学校	臼杵市大字末広2487番地	7	60
臼杵南小学校	臼杵市大字搔懐1483番地	7	85
下南小学校	臼杵市大字望月815番地	7	200
市浜小学校	臼杵市大字戸室503番地	14	465
福良ヶ丘小学校	臼杵市大字福良360の1番地	7	140
臼杵小学校	臼杵市大字臼杵65番地	9	285
北中学校	臼杵市大字江無田132番地の1	8	225
南中学校	臼杵市大字搔懐2227番地	4	55
西中学校	臼杵市大字戸室535番地	10	350
東中学校	臼杵市大字臼杵71の18番地	8	185
野津中学校	臼杵市野津町大字野津市666番地	5	180
野津小学校	臼杵市野津町大字山頭3100番地	7	250
川登小学校	臼杵市野津町大字清水原1341番地	7	40
南野津小学校	臼杵市野津町大字西畑600番地	7	60
教育支援施設	臼杵市大字臼杵72番地 255	1	—
合計		135	2596

※学級数は職員室含む

別紙2:配送計画

【配 送】

- ① センター → きずな → センター → 海辺小 → 下ノ江小 → 佐志生小 → センター
10:40 発 10:45 着 10:53 着 11:12 着 11:21 着 11:33 着 11:55 着
- ② センター → 臼杵南小 → 南野津小
10:40 発 10:57 着 11:32 着
- ③ センター → 野津小 → 川登小
10:45 発 11:20 着 11:35 着

④ センター → 上北小 → 下北小 → センター → 東中 → センター
10:45 発 10:59 着 11:15 着 11:29 着 11:38 着 11:45 着

⑤ センター → 臼杵小 → センター → 南中 → 野津中
10:50 発 10:56 着 11:04 着 11:28 着 11:48 着

⑥ センター → 福良小 → 下南小 → センター → 北中 → センター
10:50 発 10:58 着 11:10 着 11:27 着 11:43 着 11:57 着

⑦ センター → 市浜小 → センター → 西中 → センター
10:55 発 11:09 着 11:25 着 11:43 着 11:59 着

【回 収】

① センター → 佐志生小 → 下ノ江小 → 海辺小 → センター → 臼杵小 → センター
12:55 発 13:15 着 13:27 着 13:36 着 13:50 着 14:00 着 14:08 着

② 南野津小 → 臼杵南小 → センター
13:58 発 13:33 着 13:52 着

③ 川登小 → 野津小 → センター
13:02 発 13:17 着 13:54 着

④ センター → きずな → センター → 東中 → センター → 上北小 → 下北小 → センター
13:05 発 13:10 着 13:18 着 13:30 着 13:37 着 13:55 着 14:11 着 14:25 着

⑤ 野津中 → 南中 → センター
13:22 発 13:42 着 14:04 着

⑥ センター → 下南小 → 福良小 → センター → 市浜小 → センター
13:05 発 13:20 着 13:32 着 13:42 着 14:00 着 14:16 着

⑦ センター → 西中 → センター → 北中 → センター
13:00 発 13:14 着 13:30 着 13:46 着 14:00 着

別紙3:業務分担区分

区 分	業 務 内 容	市	受託者
給食管理	献立作成	○	
	栄養指導	○	
	実施献立表・調理指示書の作成	○	
	給食費徴収等管理	○	
	検食の実施・評価	○	
	個人別健康観察記録簿の記入		○
食材管理	食材の選定・発注・購入	○	
	食材の点検・検収		○
	食材検収の出納事務	○	
	食材の保管・在庫管理		○
調理作業管理	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		○
	食器・食缶・器具類等の洗浄消毒		○
配送回収業務	配送計画の作成	○	
	食器・食缶類の配送車への積み込み	○	
	配送及び回収	○	
	コンテナ洗浄消毒		○
	配送車清掃	○	
配膳業務	主食・牛乳・副食の確認	○	
	食器・食缶類の受け渡し	○	
	配膳室の清掃・消毒	○	
廃棄物管理	給食残菜の計量		○
	残菜・厨芥の集積・管理		○
	残菜・厨芥の処理	○	
施設等管理	給食施設・主要な設備の改修・更新	○	
	ボイラー運転管理		○
	給食施設・主要な設備の維持・日常点検		○
業務管理	組織体制(勤務体制)表の作成		○
	当日業務分担の決定		○
	当日業務分担の決定の確認	○	
	緊急対応を要する場合の指示	○	
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成	○	
	食材料の衛生管理		○
	施設・設備(調理器具・食器等)の清掃等		○
	従事者の検便の実施・報告		○
	従事者の被服等の清潔保持状況等の確認		○
	保存食(原材料及び調理済み食品)の確保		○
	衛生管理チェックリスト(日常点検票)の作成		○
研修等	従事者等に対する研修		○
労働安全衛生	従事者の定期健康診断の実施・報告		○
	労災事故防止対策の策定		○
	労災保険の加入		○

別紙 4:設備機器等一覧表

区分	部屋別機器No.	品名	型式	数量
前室	1	エアーシャワー		1
	2	靴殺菌庫	TSB0-100	1
	3、4	靴殺菌庫	MCL-105	2
検収室・食品庫	1	デジタル台秤	MTB-150	2
	2	検収台	TK-157MSDA	2
	3	片袖運搬車	L1-97D	4
	4	球根皮剥機	PL-42L、P-48	2
	5	球根受け槽	S1-97BDA 特	1
	7	検食保存用冷凍庫	HF-90S3	1
	8、14、15	食材保管棚	エレクトアー	17
	9	掃除道具入れ		1
	10、11	プレハブ冷蔵庫	カートインタイプ	2
	12	プレハブ冷凍庫	カートインタイプ	1
	13	プレハブ解凍庫	カートインタイプ	1
	16	りんご皮剥き切割芯取機	AHK-94	1
下処理室	1	調理台	TK-129DA	2
	2	3 槽シンク	S3-219DA 特	2
	3	水切り台	TK-129DA	2
	5、13	2 槽シンク	S2-157BDA	3
	6、7	容器消毒保管庫	EWK-2003、EWK-1503	2
	8	容器洗浄機	クリーンカットキララ	1
	9	片袖運搬車	L1-97D	3
	10	包丁・まな板殺菌庫	KCSK-5	1
	11	食器消毒保管機	MS-4	1
	12	移動台	TK-99MSDA	2
	14	調理台	TK-67BDA	2
	15	移動台	TK-126MDA	3
	16、17	デジタル台秤	MTB-150、MTB-30	3
	18	パススルー冷蔵庫	特殊品	1
和え物室	1	調理台	TK-97BDA	1
	2	2 槽シンク	S2-157BDA	1
	3	配缶台	TK-126MDA	1
	4	移動台	TK-126MDA	1
	5	蒸気回転釜	KS2D2-20 特	2
	6	保冷用冷蔵庫	カートインタイプ	1
	7	食材保管棚	エレクトアー	3
	8	蓄冷剤用冷凍庫	HF-180S3	1

区分	部屋別機器No.	品名	型式	数量
調理室	1	フードカッター	FC-27D	1
	2	置台	TK-97DA	1
	3	サイノ目切り機	DC-80	1
	4	切り機用置台	TK-2316FSDCDA	1
	5	フードスライサー	FS-45	2
	6	フードスライサー置台	TK-239FSDA	1
	7	2 槽シンク	S2-189DA	2
	8	調理台	TK-159DA	2
	10	水切り台	TK-127DA	1
	11	移動台	TK-126MSDA	1
	12	器具消毒保管庫	MEK-5-1-S	1
	13	検食保存用冷凍庫	HF-63CZT-KS	1
	15	包丁・まな板殺菌庫		1
	16	片袖運搬車	L1-97D	5
	18	殺菌庫	MCSK-15T	1
	19	食材運搬車	L1-157DW	2
	20	ざる受け台		6
	21、22	蒸気回転釜	KS2D2-60 特	7
	24	ガスレンジ	AXY-12755	1
	25	真空冷却器	CH-120RK	1
	27	配缶台	TK-126MDA	6
	28	移動式配食棚		3
	29	食器消毒保管機		1
炊飯・揚げ焼き室・米庫	2	スチームオーブン	5714-2-10	2
	3、7	移動台	TK-157MSDA	2
	4	ガス連続フライヤー	AT-50D-R 特	1
	4	冷却沈殿ろ過式貯油タンク	STC-300 特	1
	5	油切りコンベヤ	OT-17C	1
	6	受け台	TK-97MSDA	1
	8	容器消毒保管機	EW-2003 特	1
	9	掃除道具入れ		1
	10	2 槽シンク	S2-158BDA	1
	11	作業台	TK-98BDA	1
	12, 13	容器消毒保管機	EWK-1503	2
	14	新油タンク	998L	1
	15	廃油タンク	998L	1
	16	昇降装置付計量納米庫	MET-900 特	1

	17	前処理用電気制御装置	AES-5 特	1
	18	電動水圧洗米機	EP-52AJ 特	1
	19	中型充填機	AMP-21 特	1
	20	ライスフレンド	ARS-45	1
	21、22、24、26	ローラーコンベヤ	フリー直線	4
	23、25	ローラーコンベヤ	フリー30°	2
	29、30、32	ローラーコンベヤ	ドライタイプ	3
	27	自動反転ほぐし機	ADU-55 特	1
	28	ライスチェッカー	ALM-3 特	1
	31	炊飯釜洗浄機	EDA2-5L 特	1
	33	トラックイン保管機	TEW-64W 特	1
	36	トラックイン保管機	TSW-64 特	3
	37	集中制御管理ユニット	TCU-10 特	1
	35、38	保管カート	TSW-C 特	10
	39	炊飯釜	7kg	45
	40	器具消毒保管機	EWK-1504N	1
洗浄室・コンテナプール・残菜室	1、2	移動台	TK-96MDA、TK-157MDA	5
	5	掃除道具入れ		1
	6	自動食器浸漬機	WPS-3180 特	1
	7、17～20	ローラーコンベヤ	ドライタイプ	6
	8	自動食器供給装置	WDF-50 特	1
	9	システム食器洗浄機	WSK-470R 特	1
	10	自動食器整理装置	WDS-50U 特	1
	10	コンプレッサー		1
	11	食缶前処理機	WPC-36D 特	1
	12	システム食缶洗浄機	WSC-35W 特	1
	13	受け台	TK-1313DA	1
	14、15	コンテナ洗浄機、コンベヤ	WAC-60 特、WCC-55 特	1
	16	棚回転式食器消毒保管機	RAS-22 特	1
	21	トラックイン保管機	TSW-64W 特	6
	22	集中制御管理ユニット	SCU-11 特	1
	23	保管カート	TSW-C 特	12
	24	食器消毒保管機		1
	1～3	吊下式蒸気コンテナ消毒機	SCS-201 特	11
	4	コンテナ消毒用コンテナ	特殊品	34
	5	消毒保管庫	EW-1504N	1
	1	厨芥脱水機	WSM-501	1

別紙 5:経費負担区分

項 目	内 容	市	受託者	備 考
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・厨房内備品類の修繕・メンテナンス	○		
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、灯油、重油、上下水道等	○		
厨房内消耗品	包丁、まな板、ボール、プラスチック類、番重、スパテラ、すくい網、ひしゃく、計量カップ、電池等調理用品	○		
	食器・食缶等配膳用品	○		
	食器・食缶等洗浄機用洗剤、その他洗浄洗剤、消毒薬等	○		
	DPD剤、ペーパータオル、エンボス等使い捨て手袋類、ゴミ袋、スポンジ、タワシ、手洗い洗剤等	○		
調理用被服類	作業用白衣、前掛け、短靴、帽子、		○	状況に応じて汚染区域・非汚染区域により、区分けすること
	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		○	
受託者用事務室休憩室用品類	机、椅子、キャビネット、電話機、ファックス、パソコン、冷蔵庫等		○	
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	清掃用具類、トイレトーパー等	外来用 ○	従業員用 ○	
	ボイラー関連消耗品類	○		
配送費	車両・各種税金・車検・点検・自賠責保険、任意保険、維持費、燃料費等	○		
維持管理費	専門清掃、消毒（施設消毒・害虫駆除・高所およびグリストラップ清掃等）	○		
廃棄物処理費	生ゴミ、ダンボール、廃油、一般廃棄物等	○		
食材料費		○		
給食費	従事者喫食分		○	給食実施日は食するものとする
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		○	

※市負担区分であっても、受託者の過失により破損した備品類の修繕または新規購入は、受託者の負担とする。