

**白川町学校給食センター  
給食調理業務等委託仕様書**

令和9年4月

白川町教育委員会

- 1 委託業務名 白川町学校給食センター給食調理業務等委託
- 2 業務委託期間 令和9年4月1日から令和11年3月31日まで

### 3 業務委託の場所及び名称

- (1) 所在地 加茂郡白川町三川1264番地
- (2) 名称 白川学校給食センター
- (3) 施設概要
- 構造 鉄骨造2階建て
  - 敷地面積 2,394.23 m<sup>2</sup> 床面積 757.11 m<sup>2</sup>(本棟のみ延べ)
  - 運用方式 ドライシステム
  - 調理能力 1,500食/日
  - 配食開始 平成7年4月

### 4 基本条件

- (1) 受託者は、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「給食調理業務等」という。）を行うものとする。
- (2) 受託者は、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その他関連法規、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」並びに「白川町学校給食衛生管理マニュアル」、「白川町学校給食調理作業マニュアル」「警報等発令時における小・中学校の対応基準」に基づいて適正に実施すること。ただし、プロポーザル審査の提案書に基づく内容が、このマニュアル等を上回る場合は、その提案書を遵守すること。
- (3) 受託者は、給食調理業務等を本町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。

### 5 対象保育園、小・中学校及び基本食数（令和9年4月見込み）

#### (1) 園児・児童・生徒数等

園学校名	園児・児童・生徒数	職員数	合計
白川保育園	16人	9人	25人
白川北保育園	11人	8人	19人
黒川保育園	13人	7人	20人
佐見保育園	4人	4人	8人
白川小学校	99人	24人	123人
黒川小学校	50人	18人	68人
佐見小学校	15人	12人	27人
白川中学校	85人	21人	106人
黒川中学校	29人	14人	43人
合計	322人	117人	439人

## (2) 給食予定数

	9年度	10年度
予定調理食数	460食	430食
基本給食実施数	220日	220日

※ 予定調理食数は、就園就学状況を想定して算出したものであり、転入出の状況は考慮していないため、±10～20食変動する可能性があります。また、その他、試食会等の試食も加わることになります。

※ 基本給食実施数については、園・学校行事又は授業等によって変更することがあります。

## 6 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、この時間以外に業務が必要又は、不要となる場合は協議の上、業務時間を調整することができる。また、保育園、小・中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。

## 7 人員配置及び従事者の資格等

### (1) 町職員等の配置

- ・町事務職員 1名
- ・栄養士 1名（岐阜県栄養教諭）

### (2) 受託者の職員配置及び資格等

#### ○ 調理業務

- ・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、栄養士又は調理師の資格を有し、1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、白川町学校給食センターに常駐すること。

- ・調理業務副責任者 1名以上

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、1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。

- ・調理業務従事者 13名以上

集団給食業務能力を有する者で、集団給食業務経験を1年以上積んだ者が半数以上いること。

- ・食品衛生管理者 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（他の職種と兼務可）。

- ・ボイラー取扱者 1名

小型ボイラー設備の運転には、ボイラー特級、一級、二級技師免許のいずれか、若しくはボイラー特別教育修了、又は技能講習修了者等の資格を有する者（他の職種と兼務可）。

- ・危険物取扱者 1名  
A重油5000ℓを取り扱うため、危険物取扱乙種4級以上の資格を有する者（他の職種と兼務可）。

○ 配送業務

- ・配送業務責任者 1名  
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。
- ・配送業務従事者 5名以上  
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。

○ 事務員及び清掃員

事務員及び清掃員を配置する（他の職種と兼務可）。

### （3）選任の報告

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、ボイラー取扱者、危険物取扱者、配送業務責任者（以下「責任者等」という。）について、業務を開始しようとする前には、責任者選任報告書（様式1）に必要書類を添付したうえで町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	履行開始初日前
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	履行開始初日前
食品衛生管理者選任報告書	業務履歴書 資格を証する書類の写し	履行開始初日前
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	履行開始初日前
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	履行開始初日前
配送業務責任者選任報告書	業務履歴書	履行開始初日前

## 8 業務の内容

### （1）給食全般管理

① 年間給食実施計画の作成

町と協議の上、年間給食実施計画を策定すること。

② 学校行事等への参加

町行事及び学校行事等に積極的に参加すること。

③ 残量調査等の企画

町と協議の上、残量調査等を企画及び実施し、その結果を分析して年間給食実施計画に活かすこと。

④ 日常点検及び作業日誌

貸付設備等の日常点検を行うとともに、調理作業日誌を作成すること。

(2) 調理業務管理

① 調理作業

町が作成した献立表、受託者が作成した作業工程表及び作業動線図に従い、調理を行うこと。

② 配缶及びコンテナへの積み込み

調理業務責任者は、調理済み給食を町が指示する受配校ごと、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 検食の用意

検食用の調理済み給食を用意すること。

④ 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

調理業務責任者は、食材の荷受及び検収、保管・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 保育園、小・中学校までの配送

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、保育園、小・中学校まで配送し、保育園、小・中学校用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、園児・児童・生徒の安全確認を必ず行うこと。

③ 保育園、小・中学校からの回収

保育園、小・中学校から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

調理残渣及び残菜は、計量のうえ町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、町の収集日に指定場所に搬出すること。また、調理残渣及び残菜の処理は、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

町が貸し付ける別表1の配送用車両について、運行状況及び始業点検整備、日常の点検整備を実施すること。

⑥ 保険の加入

車両の保険について、自賠責保険は町で加入するが、任意保険については受託者で加入するものとする。運転業務により発生した損害賠償は、自賠責保険及び受託者の加入する任意保険により支払われる賠償金により補償するものとする。また、当車両に損害が生じた部分についても、受託者が現状に回復するものとする。

このため、配送用車両は、補償が十分対応できているか確認することとする。

## (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、コンテナ等の洗浄及び消毒、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「白川町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及び消毒、注油を行うこと。

### ③ 洗浄時の洗剤等

受託者は、洗浄業務等に必要な洗剤及び石鹼、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町の承認を得ること。

## (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、整理整頓を行い、日常点検を行うこと。

### ② 調理用衣服及び靴、洗浄作業用衣服及び靴の洗濯乾燥を行うこと。

### ③ 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、給食調理業務等従事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業務等に從事させないこと。

③ 給食調理業務等に従事する者は、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 給食調理業務等に従事する者は、指輪、ネックレス、時計、アクセサリー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、調理済み給食の持ち出しを禁止する。

⑥ 受託者は、受託者の責任において立入検査を行うこと。また、町、教育委員会、保健所等による立入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業務等従事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 町が必要と認めた場合には、町、教育委員会、保健所等の研修及び会議、その他

の行事に給食調理業務等従事者を参加させること。

- ③ 町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。

## 9 業務又は費用の分担区分

- (1) 給食調理業務等の業務分担は別表2のとおりとする。
- (2) 給食調理業務等に係る人件費はすべて受託者の負担とする。また、人件費以外の費用分担は別表3のとおりとする。

## 10 賠償責任保険の加入

- (1) 給食調理業務等に起因して、園児・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補償のため、受託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) 受託者は、賠償責任保険証書の写しを契約書に添付すること。

## 11 損害賠償

次に掲げる事項に該当し、その結果町に損害を与えたときは、受託者は町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、配送車を損壊、紛失又は遺棄したとき。

## 12 業務委託料の支払い

- (1) 業務委託料の支払いは月払いとする。1回の支払額は、委託料総額（年額）を12回で均等に分割した額とし、履行の翌月、請求により支払うものとする。分割した際に円未満の端数が生じた場合は、端数を切り捨てるものとし、切り捨てた額の合計を毎年度最終支払い月に加えて支払うものとする。
- (2) 町は、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。

## 13 代行保証

- (1) 受託者は、やむを得ない事情により給食調理業務等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 受託者の給食調理業務等の全てを代行することができる者であること。
  - ② 給食調理業務等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 受託者が給食調理業務等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、受託者と資本関係のない会社であること。

#### 14 債務不履行の措置

- (1) 受託者の責に帰すべき事由により債務不履行となった場合、又は不履行が見込まれる場合には、町は受託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) 町が受託者に対し改善を求めたとき、受託者がこれに応じない場合には契約を解除できる。この場合において、町は受託者に対し、これにより生じた損害賠償を請求できるものとする。
- (3) 町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、受託者は契約を解除できる。この場合において、受託者は町に対し、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町及び受託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、町及び受託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。

#### 15 その他

- (1) 食中毒発生の疑い、異物混入その他の給食調理業務等に起因して発生した問題の処理に当たる時は、調理業務責任者が直ちに町に報告し、そ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町に報告し、そ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、白川町地域防災計画に基づいて被災者支援のために協力し、協力時には町の指示に従うこと。また、町が防災訓練を行うとき、受託者に協力を要請した場合も、積極的に協力すること。
- (4) 受託者は、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) この仕様書で定めた人員配置及び報告書、その他について履行されない場合は、町と受託者で協議の上、委託料の減額ができるものとする。
- (6) 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、必要に応じて町と受託者が協議のうえ、別に定めるものとする。

## 貸付備品等一覧表

No	名称(メーカー)	規格	台数	備考(購入日等)
《検収室》				
検1	球根皮剥機(アイホー)	P47	1	200V400W
検2	台はかり(ヤマト)	DP-6700	1	2015更新
検3	棚4段(エレクタ)	LS1520	1	
検4	冷凍庫 肉魚用 (フクシマ)	EXD-50RM5 1500*795*1920	1	
検5	学童机	600*400*700	2	
検6	事務椅子		1	
検7	殺菌庫(インダ厨機)	850*600*1440 DS108	1	
検8	冷凍庫 2ドア(フクシマ)	620*800*1930 EXD-22FM2	1	
検9	非接触デジタル温度計	ST-6	1	
検10	殺虫灯(ベンハー)	MP-2200	1	
検11	はかりの台	450*655*510	1	
検12	パイプ台車	540*390*430	1	
検13	台車 丸縁	750*600*640	1	
検14	籠乗せ台車	510*770*850	1	
検15	検収用台車 重ね収納可(アイホー)	800*610*810	6	
検16	L型台車(中西)	NL-90D * *	1	
検17	バケツ台車	φ410*160	1	
《下処理室》				
下1	プレハブ冷凍庫(フクシマ)	冷蔵機(室外)日立KX-R3A2	1	室内(三洋電機)CC-V3080FH
下2	プレハブ冷蔵庫(フクシマ)	冷凍機(室外)フクシマATC-020VR2	1	室内(フクシマ)FPC-K1H HD仕様
下3	棚4段(エレクタ) 冷凍庫内	スチール1220*610*1590 奥	1	
下4	棚4段(エレクタ) 冷凍庫内	スチール1820*460*1590 右	1	
下5	棚4段(エレクタ) 冷蔵庫内	スチール1820*610*1590 右	2	
下6	棚4段(エレクタ) 冷蔵庫内	スチール1520*610*1590 奥	1	
下7	シンク3槽 部屋中央	2200*900*870 各槽水湯口付	1	
下8	シンク3槽蓋	835*360 t=20 ステンレス	1	
下9	シンク2槽 部屋壁側	1450*800*870	2	
下10	シンク1槽 部屋中央	900*750*870	1	
下11	水切り台 下処理出口	1800*800*750	1	
下12	作業台車 2mホース付	750*600*735	1	
下13	はかり (オイダ)50Kg		1	
下14	はかり (ヤマト)10Kg		1	
下15	はかり台	500*500*650	1	
下16	手洗い機(アイホー)	750*500*855	1	オートサニテーションHWG-75W
下17	手温風乾燥機(TOTO)	TCE20K	1	
下18	インターフォン1式		1	
下19	手元照明ランプ(パナソニック) 3台	YF21880-R5H 20W 防水灯	1	2009年製
下20	作業台車	890*600*740 角丸	1	
下21	作業台車 アングル足	900*600*800 角角	1	
《食品庫》				
食1	棚 ステンアングル3段	1500*600*1500	1	
食2	デジタルはかり(ヤマト)	UDS-100	1	
食3	デジタルはかりの台	500*500*560	1	
食4	調理用更紙入れ ステンレス製	350*350*620	1	
食5	除湿器(ユアサプライムス)	KYY-C014WH	1	2016.07
《前室》				
前1	エアシャワー(日立)		1	
前2	手洗いシンク(中西)	900*450*1110	1	
前3	調理靴消毒器(インダ厨機)	NKG-3Z 1150*400*1765	1	
前4	手先温風乾燥機(TOTO)	TCE20K 100V	1	
前5	調理用 洋式トイレ (TOTO)	アPLICOTT F3/TCF4331型	1	
《調理室》				
調1	マイコンスライサー(中西)	MSI-04T	1	2010.3 200V
調2	真空冷却器(ミウラ)	CE-120QX-NT	1	2024.8

貸付備品等一覧表

No	名称(メーカー)	規格	台数	備考(購入日等)
調3	欠番			
調4	スチームコンベクション(コメットカウ)	SV-G20Z 1080*855*1800	1	
調5	ガスフライヤー(アイホー)	FG-1501D 1500*750*815	2	41.8kw
調6	フードカッター(中西)	OMF-400B 527*445*476	1	
調7	フードカッター台(中西)	640*500*760(取手含まず)	1	
調8	計量洗米制御盤(中西)	KSS-31P 550*250*1450	1	
調9	電動水圧洗米機(中西)	DS-307AL 932*635*1390	1	
調10	ライマー(中西)	ETR-20R 1300*1000*2430	1	
調11	連続炊飯器(中西)	SRC-20N 2516*950*1640	1	
調12	蒸らしコンベアー(中西)	MC-30BT 3500*575*650	1	
調13	欠番			
調14	飯缶盛付機(中西)	TBM-13CLT	1	1999.12
調15	盛付計量器(イタ)	iz-7000台付き	1	
調16	スパテラ掛け	745*500*2110	1	
調17	ガス台(マルゼン)	M-2234 570*840*695 23.8kw	1	
調18	蒸気回転釜 AS1-51A	満入水量300L最高使用圧0.3MPa	3	2023.7
調19	ガス回転釜 KIG1DX-40KH	満水量180L	1	2023.7
調20	手先温風乾燥機(TOTO)	TCE20K 100V	1	
調21	2槽式釜洗いシンク	1920*750*800	1	
調22	釜置き移動シンク	1200*780*650	1	
調23	洗面用温水器「ゆプラス」(INAX)	EHPN-CA6S3 6L	1	
調24	野菜裁断機(さいの目切機)(アイホー)	DC-80	1	
調25	包丁まな板殺菌庫(イタ)	DS-114C	1	
調26	包丁まな板殺菌庫(イタ)	DS-114C 850*600*1430	1	
調27	器具消毒保管機(中西)	MCWK-20-E 900*950*1900	2	
調28	デジタルはかり(ヤマト)	UDS-100	1	
調29	デジタルはかり(ヤマト)	UDS-1V II-WP	2	
調30	殺虫灯(ベンハー)	MP-2200	1	
調31	手洗いサニテーション(アイホー)	HWG-75H 750*500*1250	1	
調32	作業台〔釜横〕	1180*600*670 下台付 角丸	1	
調33	作業台〔釜横〕	1500*740*730 横に穴 角丸	1	
調34	作業台〔釜横〕	1480*740*820 下台付 角丸	1	
調35	作業台〔釜横〕	890*780*860 秤載せ台 角丸	1	
調36	シンク〔釜横〕	800*600*640 猫耳縁	1	
調37	L型台車枠付〔釜横〕	1200*600*800 丸パイプ付	1	
調38	作業台	1500*750*850①猫耳縁	2	
調39	作業台車	1190*600*670下段棚付 角丸	1	
調40	シンク 2槽〔調理〕	1500*750*850 角	1	
調41	シンク 1槽〔調理〕	1500*750*850 角	1	
調42	作業台車 2槽〔真空冷却器横〕	1790*500*700 角	1	
調43	作業台車 平台	1800*900*810下段すのこ棚	1	
調44	シンク	800*600*640 猫耳縁	1	
調45	作業台車	1500*750*725 角丸と角	1	
調46	作業台車	1490*740*825 下段棚付 角丸	1	
調47	作業台車	1200*600*675	1	
調48	作業台車	1190*600*650	1	
調49	作業台車	740*600*810 角丸	1	
調50	作業台車	890*600*740 角丸	1	
調51	作業台車	890*590*700 1mホース付	1	
調52	作業台車 スライサー用	1565*900*780	1	
調53	作業台車	730*600*820 下段棚付 角丸	1	
調54	高速度ミキサー(アイホー)	MX-46 100V	1	
調55	鉄板載せ台車	1060*450*1520	1	
調56	油缶載せ台車	900*600*1500	1	
調57	L型台車 旧箱型	905*650*800	1	

## 貸付備品等一覧表

No	名称(メーカー)	規格	台数	備考(購入日等)
調58	作業台車	1990*595*655 角丸	1	
調59	作業台車	750*600*850 猫耳 排水有	1	
調60	L型台車 囲いパイプ付	1000*700*800	1	
調61	シンク	800*600*665 猫耳縁	1	
調62	シンク	800*600*635 猫耳縁	1	
調63	3段台車① ご飯バット用	910*460*930 (取手含まず)	1	
調64	3段台車① ご飯バット用	910*460*930 (取手含まず)	1	
調65	スパテラスタンド		3	H30
調66	ご飯電子計り用スキャナー部追加		1	H30
調67	肉魚用冷蔵庫	ホシザキHR-120Z-ML	1	H28
調68	L型台車		1	H28
調69	L型台車1台(四角食缶仕様)		1	H30
調70	移動台1800×800×7701台(セミドライ)		1	H30
	《米倉庫》			
米1	フレハブ米倉庫(山本製作所)	AGR-2500RST 200V	1	
米2	昇米機(中西)	NKS-238 385*145*3550	1	
米3	米サイロ・計量器・昇米機(中西)	RT-10S 1200*1200*3000	1	計量器H22.10.30更新
米4	はかり(ヤマト)	15Kg VDS-1VⅡ-WP	1	
米5	はかり(ヤマト)	50Kg アナログ	1	H22.1.27-
米6	はかりの台車	1005*450*645 縁付き2段	1	
	《洗浄室》			
洗1	消毒保管庫(中西)	EMW-28D 950*900*2460	2	
洗2	消毒保管庫(中西)	EMW-42D 1400*950*2590	6	
洗3	消毒保管庫(中西)	ECWK-42D 1400*950*2590	1	
洗4	消毒保管庫(中西)	ECWK-42D 1400*950*2590	1	
洗5	消毒保管庫(中西)	ECWK-32D 1000*950*2890	1	
洗6	食器浸漬装置(アイホー)	WPS-2060K特 2980*1480*1820	1	
洗7	箸スプーン洗浄機(アイホー)	WPS-20K特 * *	1	
洗8	食器供給装置(アイホー)	WDF-41K特	1	
洗9	食器洗浄機(アイホー)	WSK-25LK特 4740**1200*2250	1	
洗10	食器整理装置(アイホー)	WDS-40K特	1	
洗11	食缶洗浄機(アイホー)	WSC-35W特 7100**1650*2200	1	
洗12	残菜処理機(アイホー)	1300*750*885	1	
洗13	台車 食缶洗浄機手前(アイホー)	1500*750*850 猫耳縁	1	
洗14	台車 食缶洗浄機出口(アイホー)	1350*750*840 猫耳縁	1	
洗15	籠置き平台車	1350*450*180	1	
洗16	ご飯バット洗いシンク	750*600*820	1	
洗17	ローラー台車(中西)	4500*505*650	2	
洗18	水飲み機[ウォータークーラー](東芝)	RWF-D51PS 280*360*950	1	
洗19	シンク 3槽固定式(中西)	1800*750*1000	1	
洗20	パイプ台車	520*400*440	1	
洗21	扇風機 壁付		1	
洗22	扇風機 スタンド付(RETZ)2台	RL45-AS 工場扇	1	
洗23	扇風機 スタンド付(RETZ)	RL45-PS 工場扇	1	
洗24	扇風機 壁付(AMC)	KSY-1845 工場扇	1	
洗25	扇風機 壁付(エアサプライムス)	KYA-KR3106WH	1	
洗26	扇風機 (ナショナル)	F-30F1C	1	
洗27	扇風機 (ナショナル)	F-C308E	1	
洗28	扇風機 (燦伸日本電気)	K-8525K	1	
	《コンテナプール》			
コン1	コンテナ	950*760*1260	1	
コン2	コンテナ	1250*750*1290	2	
コン3	コンテナ	1300*650*1290	1	
コン4	コンテナ	950*760*1265	1	
コン5	コンテナ	1250*760*1360	2	

貸付備品等一覧表

No	名称(メーカー)	規格	台数	備考(購入日等)
コン6	コンテナ	750*1250*1420	2	
コン7	コンテナ	800*1250*1420	4	
コン8	コンテナ	760*1280*1240	1	
コン9	コンテナ	1250*760*1320	1	
コン10	コンテナ	830*760*1140	4	
コン11	フクシマ冷凍庫	GRD-154FDX 1500×800×1950	1	
コン12	冷凍庫 デザート用(フクシマ)	EXD-22FM2 620*795*1920	1	
コン13	シンク[コンテナプール]水・湯蛇口付	900*505*925	1	
コン14	L型台車[コンテナプール]肉・魚受け	1000*705*800	1	
コン15	扇風機 スタンド付(RETZ)2台	RL45-AS 工場扇	1	
コン16	冷凍庫(ホンザキ)・保冷剤用カゴ8個	HF-75LZ3-CS 750×800×1890	1	
《残菜室他》				
残1	作業台車	900*500*850 角丸	1	
残2	作業台	1200*410*925 角=丸・角	1	
《洗濯室》				
洗1	洗濯機①(パナソニック)	NA-FS80H6	1	
洗2	洗濯機②(パナソニック)	NA-FA80H9-N	1	
洗3	洗濯機③(パナソニック)	NA-FA90H5	1	H28
洗4	物干し台車(木製)	1200*420*1335	1	
洗5	洗濯機TOSHIBA	AW-TS85DH3	1	
《更衣室》				
更1	衣類消毒保管機	CKB-90H	3	倉庫1
更2	衣類消毒保管機	CKB-90H	1	和室
更3	調理靴消毒器(インダ厨機)	NKG-3Z 1150*400*1765	1	廊下
《車庫》				
車1	配送車(イス)エルフ2トン	岐阜100せ7785	1	H19.9
車2	配送車(イス)エルフ2トン	岐阜100せ6453	1	H24.3
車3	配送車(イス)エルフ2トン	岐阜100た5364	1	H29.3
車4	配送車(イス)エルフ3トン	岐阜800そ6790	1	2023.3
車5	配送車(イス)エルフ3トン	岐阜800そ7846	1	2024.4
《ボイラー室》				
ボ1	蒸気ボイラー(川重冷熱工業)	KF-1000A	1	2022.9
ボ2	重油サブタンク	510*405*720	1	
ボ3	軟水機「オートソフナー」(丸山製作所)	MK-18J 280*500*1100	1	2022.9
ボ4	薬剤注入機「クワイター」(栗田工業)	30L 330*330*550	1	2022.9
ボ5	軟水タンク ステンレス製	φ750*910 操作盤付	1	ホータップで流入量調整
ボ6	貯湯槽(森松工業)	φ1100*3500 湯量2.228m3	1	
ボ7	貯湯槽圧力タンク(日立金属)	AST-90 174L φ400*1550	1	
ボ8	循環ポンプ(エハラ)	25LPS6.08S 175W	1	H20更新
ボ9	排煙濃度監視計(SHIN-EI)	MARK SKY ST-400 240*120*115	1	
ボ10	折りたたみ梯子	L=1800	1	
《屋外》				
外1	排水式消滅型生ゴミ処理機		1	
外2	脱水装置	YS-1000	1	
外3	排水浄化槽		1	管理委託 北研工業
外4	貯水槽(森松)+ポンプ(エハラ)	ポンプIRGS22.2S	1	清掃委託 美装モリタ商会
外5	重油タンク 5kL		1	年点検 白光石油
外6	重油ポンプ		1	年点検 白光石油
外7	角型廃油タンク		1	

配送車

車名	車両番号	車体の形状	初年度登録	最大積載量	車両総重量
いすゞ	岐阜100せ7785	バン	平成19年9月	1,500kg	4,390kg
いすゞ	岐阜100そ6453	バン	平成24年3月	1,500kg	4,410kg
いすゞ	岐阜100た5364	バン	平成29年3月	1,800kg	4,985kg
いすゞ	岐阜800そ6790	冷蔵冷凍車	令和5年3月	2,000kg	6,415kg
いすゞ	岐阜800そ7846	冷蔵冷凍車	令和6年4月	2,000kg	6,395kg

## 給食調理業務等の業務分担表

区 分	業 務 内 容	町	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	○	○
	町行事及び学校行事等への参加協力に対する対応	○	○
	調理作業日誌の作成		○
	日常点検表の作成		○
	残量調査等の企画・実施	○	○
	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		○
	調理・配缶		○
	検食の実施	○	
	業務日誌の記入・保存		○
	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、整備	○	

区 分	業 務 内 容	町	受託者
洗浄業務管理	洗剤及び石鹼、消毒剤等の管理		○
	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	○	
	給食調理備品の購入	○	
	給食調理備品の管理洗浄業務管理の確認		○
施設等の管理	施設の施錠及び開錠	○	○
	施設内の清掃、日常点検		○
	敷地内の清掃、除草作業		○
	ボイラー設備等の運転管理		○
	ボイラーの日常点検		○
	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	○	
	事務室の清掃	○	
	休憩室・玄関等施設の清掃（事務室を除く）		○
	敷地内の清掃・除草・樹木の剪定・消毒		○
研修等その他	町・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		○
	町・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	○	

## 給食調理業務等の費用分担表

区 分	負 担 内 容	町	受託者
備 品	建物建設・厨房設備及びその他付属設備	○	
	食器・食缶・コンテナ等配膳用品	○	
	配送車購入	○	
	包丁・まな板・はさみ・ざる・ボール等調理用品購入	○	
	ブラシ・たわし等設備機器等の手入れ用品	○	
	更衣室、休憩室、炊事場備品・事務用備品	○	
消耗品費	食材料費、天ぷら油、サラダオイル	○	
	作業着、前掛け、マスク、手袋、靴、スリッパ、帽子等調理員及び配送員用の被服類		○
	食器浸漬槽・食器・食缶類洗浄用の洗剤、漂白剤の購入		○
	その他の石鹼、消毒剤、アルコールロール紙の購入費		○
	給食用食器、箸、匙の購入費（新規購入・学校破損）	○	
	給食用食器、箸、匙の購入費（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	○	
	衛生管理検査に使用する試薬	○	
	保育園、小・中学校が配膳に使用する手袋、ビニール袋	○	
	可燃ごみ指定袋	○	
	蛍光灯・殺菌灯の消耗品	○	
	トイレットペーパー、ペーパータオル、粘着ロール		○
	アルミホイル、クッキングペーパー、揚げ物用敷紙、その他調理に必要な消耗品		○
	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、水道使用料、ガス使用料）	○	
検査費	簡易水道検査費	○	
	浄化槽法定検査	○	
	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、重量税、自賠責）	○	

区 分	負 担 内 容	町	受託者
保守点検費	浄化槽保守点検	○	
	ネズミ・害虫防除	○	
	廃水処理施設管理	○	
	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	○	
	浄化槽点検	○	
	廃水浄化槽清掃	○	
	厨房機器保守点検	○	
	空冷エアコン設備保守点検	○	
	給排気設備保守点検	○	
	地下重油タンク点検	○	
	ボイラー設備保守点検	○	
	排水管点検	○	
	貯湯槽設備保守点検	○	
	真空冷却器点検	○	
	自動ドア設備保守点検	○	
	コンベクションオープン点検	○	
	計量器検査	○	
事務経費	机・椅子・パソコン・コピー・印刷機等	○	○
	コピー使用料・印刷機使用料等（使用者使用分支払）	○	○
	電話料・FAX等（使用者使用分支払）	○	○
	文具等事務用消耗品	○	○
	NHK放送受信料・ケーブルテレビ使用料	○	
修繕費	施設・備品の修繕で受託者に過失があるもの		○
	上記以外の施設・備品の修繕	○	
	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	○	
	配送車の事故による修繕・補償で自賠責保険賠償額を超えるもの		○
上記以外の配送車の修繕	○		
その他	受託者の喫食する給食費		○
	食中毒の損害賠償保険		○

区 分	負 担 内 容	町	受託者
その他	被服の洗濯洗剤・クリーニング代		○
	建物共済費	○	

(様式1)

## 調理業務等責任者選任(変更)報告書

令和 年 月 日

白川町教育委員会 教育長 様

受託者 印

調理業務等の責任者及び副責任者等が下記のとおり決定(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	年齢	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	年齢	住所	連絡先	資格免許
新任						
前任						

#### 3 食品衛生管理者

	氏名	性別	年齢	住所	連絡先	資格免許
新任						
前任						

#### 4 ボイラー取扱者

	氏名	性別	年齢	住所	連絡先	資格免許
新任						
前任						

## 5 危険物取扱者

	氏名	性別	年齢	住所	連絡先	資格免許
新任						
前任						

## 6 配送業務責任者

	氏名	性別	年齢	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) 調理師又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
- (5) ボイラー取扱免許証又は講習修了証
- (6) 危険物取扱者資格証明書
- (7) 運転免許証

## 白川町学校給食センター給食調理業務等委託のイメージ

