

鉾田市立鉾田学校給食センター給食調理業務委託仕様書

鉾田市立鉾田学校給食センター給食調理業務の委託にあたり、その仕様は下記のとおりとし、本仕様書に掲げる事項により業務を遂行するものとします。

1 業務委託名

鉾田市立鉾田学校給食センター給食調理業務委託

2 業務内容

(1) 物資検収、格納、検温業務

(2) 副食の調理業務

ア 発注者が作成した献立表、調理業務指示書等に基づき、発注者の提供する食材料を使用し調理すること。

イ 調理終了後 2 時間以内の喫食に対応すること。

ウ 調理は概ね 6 品目の 2 献立調理制／日とする。

エ 調理業務には、アレルギー対応食（除去食・代替食）約 60 食を含むものとする。

オ 米飯、パン、麺、牛乳は、別途業者が直接受配校に配送する。

(3) 原材料及び調理後の食品の保存食の採取及び保管業務

(4) 配缶、配送用コンテナへの積み込み及び配送車両へのコンテナの積み込み

(5) 食器、食缶、調理器具及び配送用コンテナの洗浄、消毒、保管並びに点検業務

(6) 残菜の計量及び記録並びに塵芥の集積業務

(7) 施設、設備及び機器の清掃、消毒及び安全点検並びに記録業務

(8) 使用物品管理業務

(9) 衛生管理業務

(10) ボイラー運転管理業務

ア 業務開始前のボイラー（簡易ボイラー）の点火及び業務終了後の消火を行うこと。

イ ボイラーに異常が認められる場合は、直ちに発注者に連絡すること。（ボイラーの保守は、発注者にて行うものとする。）

(11) 前各号に附帯する業務

(12) 本委託業務には含まれない業務

ア 献立作成業務

イ 食材調達業務

ウ 給食費徴収等業務

エ 施設設備等保守業務

オ 給食の配送及び回収業務

3 履行場所

鉾田市立鉾田学校給食センター（別途配付する平面図を参照のこと。）

茨城県鉾田市安塚 1962 番地 1

- ・構造鉄骨造（一部2階建て）
- ・敷地面積 5,485 m²
- ・建築面積 1,739 m²
- ・延床面積 1,998 m²
- ・調理能力 4,000 食／日
- ・運営方式ドライシステム
- ・運用開始平成 23 年 9 月

4 履行期間

令和 7 年 4 月 1 日から令和 10 年 3 月 31 日まで（3 年間）とする。

なお、業務実施日については、次のとおり。

- (1) 給食の調理実施日数は、1 年度で約 195 日です。
- (2) 学校の休業日（銚田市立学校管理規則に定める土曜、日曜、祝祭日、夏季休業日等）は、給食の調理は要しません。（学校休業日とされている日に学校行事がある場合でも、給食の提供を行うことはありません。）
- (3) 学校行事の都合により、平日（学校の休業日以外）であっても、給食を実施しない場合があります（年間 3 日程度）。また、学校行事の関係で、特定の学年や特定の学校のみ給食を実施しない場合があります。
- (4) 長期休業中（春季、夏季、冬季の各休業期間中）については、調理場、食器、食缶、調理器具等の衛生状態維持、新学期の調理開始準備等のため、必要な業務を行う必要がありますので、当該必要と考えられる日数は業務日数に加えてください。（これに必要な日数は、施設の規模、備品等を別途確認の上判断のこと。）

5 調理食数

- (1) 一日当たり約 3,400 食（アレルギー対応食約 60 食を含む。銚田市内の小中学校の児童生徒、幼稚園の園児及び教職員向け）のほか、給食センター視察者がある場合は、当該食数（給食センター施設内で喫食。年間 2～3 回程度で最大約 40 食／回程度）が追加される場合があります。なお、各学校向け食数については、別表 1「給食受配校一覧」にて確認のこと。
- (2) 実際の食数は、「調理業務指示書」（1 週間又は 1 日単位）等により、その都度指示します。

6 業務時間

- (1) 施設の業務開始時刻は午前 8 時 00 分、同終了時刻は午後 4 時 45 分です。
- (2) (1)の時刻は、学校行事等のために変更する場合があります。
- (3) 受注者が時間外に施設の使用を要する場合は、発注者と受注者で別途協議して変更できるものとします。

7 試行期間

受注者は、契約締結日から令和 7 年 3 月 31 日までの間、発注者からの指示のもと調理業務を履行する上で、必要な事項について習熟のこと。なお、これに係る経費は、原則

として、受注者の負担とします。

8 献立及び給食実施日数等に関する提示

- (1) 発注者は、献立及び調理食数並びに食器・食缶・配膳用具等の種別・使用数等に関して、次の文書により受注者へ提示します。調理に当たり、業務責任者は、学校給食センターの栄養教諭または栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）と打ち合わせを行った上、調理従事者に周知徹底してください。

（文書の提示時期）

- ・学校給食実施予定食数 → 年度当初及び当該月の前月下旬
- ・月間予定献立表 → 前月下旬
- ・調理業務指示書 → 前々週（1週間ごと）
- ・調理業務変更指示書 → 変更があったとき

- (2) 受注者は、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）を作成し、確認を受けなければなりません。
- (3) 発注者は、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、その都度受注者に指示します。

9 作業基準及び衛生基準

文部科学省の「学校給食衛生管理基準」及び厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」のほか、関係諸法令等の基準並びに受注者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、受注者は提示された資料等の内容を遵守するとともに、発注者の指示（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。）に従ってください。

10 調理業務従事者（以下「従事者」という。）の配置

学校給食センターにおける調理業務が円滑に行われるように、次に示す人員を配置すること。また、(1)から(4)の責任者については、それぞれ専任者として配置のこと。ただし、施設設備点検責任者については、調理従事者との兼務も可能とする。

(1) 業務責任者（1名）

調理師または栄養士の資格を有し、1日4,000食以上調理の学校給食センターにおいて5年以上従事した経験を有する常勤の正社員を、業務遂行上の受注者として責任を負うべき業務責任者と定め、業務全体の指揮及び統括を行うとともに、学校給食センターの市職員及び栄養教諭等との連絡調整の任に当てること。

(2) 業務副責任者（1名）

調理師または栄養士の資格を有し、1日3,000食以上調理の学校給食センターにおいて3年以上従事した経験を有する常勤の正社員の業務責任者を補佐する業務副責任者として定め、責任者に事故あるときは、その任に当てること。

(3) 食品衛生責任者（1名）

調理師または栄養士の資格を有する常勤の正社員を、学校給食調理全般にわたる衛

生管理の指示や、従事者に対する衛生教育の任に当てること。

(4) 施設設備点検責任者（1名／調理業務との兼務可）

施設、機械、調理機器等設備の安全運転の管理監視及び軽微な機械機器等の故障対応の任に当てること。なお、施設設備点検責任者は、必ずしもボイラー取扱技能講習を受講したものでなくても可（現在使用中のボイラーが「簡易ボイラー」であるため）。

(5) 調理従事者

受注者は、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。そのうち、上記各責任者のほか、栄養士又は調理師免許を有する正社員を7名以上配置すること。

また、受注者は、従事者について地元雇用に努めること。

11 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、盗難等の発生しないように注意すること。

(3) 業務副責任者は、業務責任者が不在のとき、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発注者と連絡・調整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。

12 施設設備器具（別表3「設備機器等一覧表」参照）

(1) 発注者は、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。）を受注者に無償で貸与するものとし、当該受注者は、善良なる使用者としての注意義務を持って使用してください。また、目的以外の使用は一切禁止します。

(2) 費用の負担区分は、別表4「経費負担区分」のとおりとします。

また、発注者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、負担者を決定するものとします。

ア 発注者が負担する主な費用

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

イ 受注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。）

(3) 受注者は、施設、設備機器等を丁寧に取扱うとともに、故障等が発生した場合は、直ちに発注者(センター職員)に報告し、指示に従うこと。また、受注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します。

(4) 受注者は、設備機器等が故障若しくは破損した場合において、簡易に修復できるものについては、自ら行うこと。

- (5) 受注者は、光熱水費等の経費節減に努めること。
- (6) 受注者は、学校給食センターを退出するときは、窓、扉等の施錠、消灯及び各種設備機器類の停止等を確認し退出すること。

13 安全衛生管理

- (1) 受注者は、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ほか、次の事項に基づき安全衛生管理を行い、業務を実施してください。

ア 文部科学省「学校給食衛生管理基準」

イ 厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」

ウ 発注者の指示（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。）

エ 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りません。

- (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、学校給食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します。

- (4) 水質検査

調理開始前及び調理終了後に水質検査を実施してください。

- (5) 設備、器具の衛生管理

ア 長期休業中（夏・冬・春）の数日を清掃消毒、点検、整理整頓にあて、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、あらかじめ発注者と協議すること。

イ 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。

- (6) 食器及び食缶の取扱い

ア 洗浄後は、学校・学級別に消毒・保管すること。

イ 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。

ウ 激しくぶつけないように丁寧に取り扱うこと。

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

オ 破損した場合若しくは汚れの落ちない場合は、随時発注者（センター職員）に報告すること。

カ 目的外使用は一切しないこと。

キ 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

ア 学校からの返却された残菜は、発注者から指示があった場合に、学校及び料理ごとに重量を量り、記録のうえ報告すること。（通常は、学校において計量する。）

イ 廃棄物は、発注者所定の場所に置き処理すること。

(8) 保存食及び処分

ア 食材及び出来上がった給食の品目ごとにそれぞれ保存すること。

イ 保存場所は、専用の冷凍庫とし、清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、 -20°C 以下で保存すること。

ウ 保存期間は、2週間以上（摂取・廃棄）とすること。また、その記録を必ず保管しておくこと。

エ 1日の委託業務を履行した結果、食材料に余剰が生じた場合は、発注者の指示に従い保存若しくは廃棄すること。

(9) 従事者の健康管理

受注者は、従事者の健康管理として、次に掲げる検診または検査を実施すること。

ア 健康診断は、労働安全衛生法及びその関連法令を遵守し、年1回以上の定期健康診断を実施すること。

イ 赤痢菌、サルモネラ菌、チフス菌、パラチフス A 菌、腸管出血性大腸菌に係る検便検査を月2回実施すること。なお、保菌者が出た場合は、ベロ毒素等の有無などについて、追跡調査をすること。

ウ ノロウイルスの検査については、10月から3月までの間、検便検査を月1回実施すること。また、ノロウイルスの感染機会があった場合など、発注者が必要と判断した場合には、随時ノロウイルスの検査を行うこと。

エ 下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている者、感染のおそれのある疾病に罹患している者、手指に化膿性疾患のある者は、調理業務に従事させないこと。

オ 白衣等は清潔にし、その他のものと一緒に洗濯を行わないこと。

14 協力事項

(1) 食育推進の協力

多様化給食や地産地消等、発注者の方針に従い、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、学校給食センターの学校訪問等、必要に応じて業務責任者や食品衛生責任者等の出席について協力すること。

(3) 実習生等の受入れの協力

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) 立入り検査等の協力

保健所等の立入り検査について協力すること。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

発注者主催の会議等において、発注者より参加を求められた場合には、業務責任者等の出席について協力すること。

(6) 各種調査資料等の協力

発注者から、各種調査資料等を求められ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、発注者が行う救援作業等（炊き出し等）に可能な限り協力すること。

15 報告

(1) 受注者は、次に掲げる報告を学校給食センター所長に行ってください。

報告書の種類	提出期限
従事者報告書	給食調理開始前
個人別健康観察記録簿	〃
従事者変更報告書	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	〃
検収実施報告書	実施後直ちに
委託業務完了届	業務履行の翌月 5 日まで
委託業務完了報告書	業務履行完了後 5 日以内
作業工程表	前週
作業工程報告書	毎日業務終了後
長期休業中作業工程表	長期休業前月
作業動線図	前週
作業動線報告書	毎日業務終了後
学校給食日常点検表	〃
中心温度記録表	〃
残菜記録報告書	月末
保存食記録表	毎日業務終了後
施設管理点検報告書	〃
異物混入報告書	発生後直ちに
事故報告書	〃

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

16 委託料の支払

受注者の毎月末の請求書及び完了届等の提出により、発注者は30日以内に月額に算定した委託料を受注者に支払うものとする。（原則として、年額業務委託料の12分の1の額とする。）

17 その他

- (1) 従事者は、調理した学校給食を喫食することが出来るものとし、この場合は、鉾田市教育委員会の基準により給食費を支払うこと。
- (2) 委託業務の履行に当たり、関係諸法令等を遵守すること。

- (3) 委託契約に係る契約保証金は、銚田市財務規則第36条各号に該当する場合は免除する。
- (4) 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。
- (5) 臨機の措置を取らなければならない事故等が発生した場合は、発注者に報告した上で、指示に従い対応すること
- (6) 配食数に大幅な変更が生じたときは、双方協議の上、委託料を見直すことができるものとする。
- (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、必要に応じて双方協議の上、定めるものとする。

別表 1：給食受配校一覧

番号	学校名	所在地	給食時間	学級数	予定食数
1	旭東小学校	銚田市荒地604番地	12：10～13:00	7	186
2	旭南小学校	銚田市樺山576-16番地	12：10～13:00	7	113
3	旭西小学校	銚田市鹿田904-5番地	12：10～13:00	7	127
4	旭北小学校	銚田市田崎3852番地	12：10～13:00	6	85
5	銚田北小学校	銚田市上富田1011番地1	12：00～13:00	13	425
6	銚田南小学校	銚田市畑田1059番地1	12：15～13:05	23	741
7	大洋小学校	銚田市上沢922番地1	12：10～13:00	13	373
8	旭中学校	銚田市造谷863番地5	12：15～12:50	8	254
9	銚田北中学校	銚田市上富田1011番地1	12：15～12:50	7	216
10	銚田南中学校	銚田市銚田1469番地1	12：30～13:30	10	355
11	大洋中学校	銚田市大蔵1337番地1	12：30～13:10	7	219
12	銚田一高附属中学	銚田市銚田1090番地2	12：30～13:10	4	135
13	旭幼稚園	銚田市玉田1047番地21	12：30～13:10	3	29
14	銚田北幼稚園	銚田市舟木211番地9	11：30～13:00	4	43
15	銚田幼稚園	銚田市銚田1411番地3	11：30～13:00	3	31
16	つばさ幼稚園	銚田市上沢938番地18	11：30～12:45	2	15
※	給食センター				39

- ① 給食時間、学級数及び食数は予定在のものです。今後、若干の変更が予想されます。
- 2 学級数には、職員室を含んでいます。
 - 3 令和8年度に旭東小学校、旭南小学校、旭西小学校、旭北小学校は、4校を統合した小学校となります。

別表 2：業務分担区分

区分	業務内容	発注者	受注者
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	○	
	食材の出納事務	○	
	食材検収		○
	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・配送用コンテナへの積み込み		○
	配送車両への配送用コンテナの積み込み		○
	配送用コンテナの洗浄消毒		○
	食器・食缶・器具類等の洗浄消毒		○
配送業務	配送計画の作成	○	
	配送	○	
	配送車洗浄消毒	○	
受配校給食受取業務	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・厨芥の処分	○	
施設等管理	給食施設・主要な設備の維持・改修・更新	○	
	給食施設・主要な設備の日常点検		○
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（全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		○

別表3：設備機器等一覧表

番号	品名	寸法 (mm)			台数	型式
		幅	奥行	高さ		
A検収室・新油庫						
A1	検収台	1500	600	600	2	TK-156MSDA-S
A2	デジタル台秤	380	735	760	2	ITB-150特
A3	片袖運搬車	950	700	900	6	L1-97DA
A4	移動台	900	750	850	6	TK-97SMDA
A5	器具消毒保管機	1900	950	1920	1	EWK-2004
A6	2槽シンク	1500	750	850	1	S2-157BDA
A7	作業台	1350	750	850	1	TK-137BDA
A8	ドライ対応型球根皮剥機	1250	800	1043	2	P-83D特
A9	野菜用プレハブ冷蔵庫	2775	2350	2500	1	
A10	野菜用プレハブ冷凍庫	2775	2100	2500	1	
A11	魚肉用プレハブ冷蔵庫	3375	1800	2500	1	
A12	魚肉用プレハブ冷凍庫	3375	1900	2500	1	
A13	ラック	1212	613	1892	6	ステンスエレクトーシェルフ
A14	ラック	1518	613	1892	3	ステンスエレクトーシェルフ
A15	検食保存用冷凍庫	610	650	1950	1	URN-22FM1
A16	粉碎流し台	1500	750	850	1	WSS-150
A17	新油タンク ※R3.8既存撤去、新設	1245	1060	2115	1	ST-600-XN
B器具カート洗浄室1						
B1	3槽シンク	2100	750	850	1	S3-217BDA
B2	作業台	600	750	850	1	TK-67BDA
B3	バッチ式容器洗浄機	1350	1200	1790	1	CBB-61特
B4	器具消毒保管機	1900	950	1860	1	EWK-2004
C魚肉下処理室						
C1	片袖運搬車	950	700	900	2	L1-97DA
C2	2槽シンク	1500	750	850	1	S2-157DA
C3	作業台	1800	750	850	2	TK-187DA
C4	移動台	1200	750	850	2	TK-127MDA
C5	パススルー冷蔵庫	1490	840	1950	2	PRD-50RMTA1-G
C6	3槽シンク	2400	750	850	1	S3-247BDA
C7	器具消毒保管機	1900	950	1920	1	EWK-2004
C8	包丁・まな板消毒保管機	590	550	1920	1	ESK-254
C9	器具消毒保管機	590	550	1920	2	ES-254特
C10	3槽シンク	2400	750	850	1	S3-247BDA

C11	高速度ミキサー	456	945	1130	1	MX-46D
C12	移動台	900	600	850	1	TK-96MDA
C13	パススルー冷蔵庫	1200	840	1950	1	PRD-40RMTA1-G
C14	卵用冷蔵庫	1200	650	1950	1	URN-40RM1-F
D食品庫・仕分け室						
D1	ラック	1518	613	1892	1	エレクトーシェルフ
D2	ラック	910	613	1892	1	エレクトーシェルフ
D3	トップトラックシステム	5236	1295	2200	1	エレクトーシェルフ
D4	冷蔵庫	1790	650	1950	1	URN-60RM1
D4-2	冷蔵庫 ※R3.8新設	1790	650	1950	1	GRN-150RM
D5	2槽シンク	1500	750	850	1	S2-157BDA
D6	作業台	1200	750	850	1	TK-127BDA
D7	テーブル型器具消毒保管機	1800	600	850	1	ETK-150特
D8	電動缶切機	230	450	388	1	K-1000
D9	高速度ミキサー	456	945	1130	1	MX-46D
D10	移動台	900	600	850	1	TK-96MDA
D11	パススルー冷蔵庫	1200	840	1950	1	PRD-40RMTA1-G
E野菜下処理室						
E1	野菜洗浄機	1300	780	1390	2	BW-20特
E2	片袖運搬車	1050	700	900	2	L1-107PDA
E3	片袖運搬車	950	700	900	4	L1-97DA
E4	作業台	750	750	850	3	TK-77DA
E5	下処理用4槽シンク	2800	750	850	3	S4-287DVA
E6	作業台	750	750	600	4	TK-77BDA特
E7	ローラーコンベヤ	730	600	600	4	CDF-5S特
E8	野菜洗浄機	1250	2390	1680	1	AKW-23D
E9	パススルー冷蔵庫	1490	840	1950	1	PRD-50RMTA1-G
E10	器具消毒保管機	975	950	1860	2	EWK-1004
E11	受けシンク	1100	750	670	1	S1-107DA特
E12	包丁・まな板消毒保管機	975	550	1920	1	ESK-504
E13	水切台付1槽シンク	1500	600	850	1	PS1-156BDA-R
E14	電動缶切機	230	450	388	1	K-1000
F切さい室						
F1	移動ローラーコンベヤ	1230	600	600	4	CDF-5S特
F2	サイノ目切り機	390	565	820	1	DC-80
F3	移動式サイノ目切り機置台	1950	750	600	1	TK-197DCMDA
F4	フードスライサー	1100	613	814	2	FS-51

F5	移動式スライサー置台	1950	900	600	2	TK-199FSMDA
F6	移動シンク	750	750	850	3	S1-77MDA
F7	移動台	1200	750	850	3	TK-127MDA
F8	フードカッター	520	440	480	1	FC-27D
F9	移動シンク	900	750	600	2	S1-97MDA特
F10	片袖運搬車	950	700	900	6	L1-97DA
F11	プレート消毒保管機	975	550	1920	1	ESK-504特
F12	包丁・まな板消毒保管機	975	550	1920	1	ESK-504
F13	器具消毒保管機	1360	950	1860	2	EWK-1504
F14	器具消毒保管機	975	950	1860	1	EWK-1004
F15	パススルーコンビオーブン	1000	815	1800	1	ACO-200EW
F16	カラン受金具	750	250	1300	4	KU-72特
F17	カラン受金具	750	250	1300	1	KU-72特
G器具カート洗浄室2						
G1	3槽シンク	2700	750	850	1	S3-277BDA
G2	作業台	750	750	850	1	TK-77BDA
G3	バッチ式容器洗浄機	1350	1200	1790	1	CBB-61特
Hアレルギー調理室						
H1	器具消毒保管機	1360	950	1920	1	EWK-1504
H2	水切台付2槽シンク	1700	750	850	1	PS2-177BDA-L
H3	作業台	550	750	850	2	TK-57BSDA
H4	電磁調理機 ※R3.8既存品改造	1200	750	850	1	MIR-1555SB特
H5	ブラストチラー ※R3.8新設	1200	750	800	1	RB10C2-02
I 煮炊き調理室、焼物・揚げ物・蒸し物調理室						
I1	食材運搬車	1350	600	1000	2	PL-13602MDA特
I2	移動台	1200	750	850	1	TK-127MSDA
I3	パススルーコンビオーブン	1000	815	1800	4	ACO-200EW
I4	ライスボイラー	900φ		840	1	AS2-31A
I5	連続フライヤー ※R3.8既存撤去、新設	7005	1840	2525	1	DESKC-53A-R-X+OMC+STC+OT
I6	受台	1200	750	650	1	TK-127MDA-S
I7	検食保存用冷凍庫	610	650	1950	1	URN-22FM1
I8	配缶台	1300	750	650	2	TK-137MDA-S
I9	移動式パンラック	1500	600	1500	2	PL-15653MDA特
I10	2槽シンク ※R3.8移設	1500	750	850	1	S2-157BDA

I 11	器具消毒保管機 ※R3. 8移設	975	950	1920	1	EWK-1004
I 12	食材運搬車	1350	600	1000	6	PL-13602MDA特
I 13	ライスボイラー	1100φ		870	6	AS2-61A
I 14	配缶台	1300	750	650	6	TK-137MDA-S
J 和え物室						
J 1	真空冷却機	1950	1770	2280	1	CM-150RKW特
	チラー	1925	760	1500	1	UWAPF15A-M
	タンクユニット	1251	1300	1667	2	
J 2	カートイン冷蔵庫	1800	1000	2200	1	PCW-60RM特
J 3	ライスボイラー	800φ		830	2	AS2-21A
J 4	配缶台	1300	750	650	2	TK-137MDA-S
J 5	器具消毒保管機	1360	950	1920	1	EWK-1504
J 6	3槽シンク	2100	750	850	1	S3-217BDA
J 7	デジタル台秤	390	761	752	1	HW-100KVWP
J 8	デジタル台秤	360	646			DP-6200K
K コンテナプール室						
K1	電気式天吊りコンテナ消毒装置	1100	800	1200	41	ECS-105
K1-2	電気式天吊りコンテナ消毒装置 ※R3. 8新設	1100	800	1200	1	ECS-105
K2	コンテナ	1450	900	1660	41	SCS-60C
K2-2	コンテナ ※R3. 8新設	1450	900	1660	1	SCS-60C
K3	蓄冷材用冷凍庫	1490	800	1950	2	URD-54FMTA-1
K4	トラックイン電気式消毒保管機 (片面式)	2260	1450	2195	3	TEW-64
K4-2	トラックイン電気式消毒保管機 (片面式) ※R3. 8新設	1180	1450	2195	2	TEW-34
K5	トラックイン電気式消毒保管機 (両面式)	2260	1450	2195	5	TEW-64
K5-2	トラックイン電気式消毒保管機 (両面式) ※R3. 8新設	2260	1450	2195	1	TEW-64
K6	トラックイン電気式消毒保管機 (両面式)	1180	1450	2195	2	TEW-34
K7	食缶用カート	1170	830	1688	12	TSWC-2
K7-2	食缶用カート ※R3. 8新設	1170	830	1691	2	TSWC-20
K8	食器用カート	1170	830	1688	6	TSWC-5

K8-2	食器用カート ※R3. 8新設	1170	830	1688	2	TSWC-50
K9	棚昇降式電気消毒保管機	1410	950	2700	2	EWL-684特
K9-2	電気消毒保管機 ※R3. 8新設	1290	950	1920	1	EW-1504N
L 洗浄室						
L1	移動式パンラック	1500	600	1500	4	PL-15653MDA特
L2	移動台	1500	750	650	2	TK-157MDA-S
L3	3槽シンク	2100	750	850	1	S3-217BDA
L4	自動食器トレ洗浄機 ※R3. 8既存品改造	13700	2200	2595	1	WBF-130W特
L5	受台	2200	750	920	1	TK-227DA特
L6	移動台	900	600	650	2	TK-96MDA-S
L7	食缶前処理機	3600	1200	2525	1	WPC-36D特
L8	システム食缶洗浄機	7550	1645	2090	1	WSC-45W特
L9	作業台	1350	900	850	1	TK-139DA
L10	移動台	1200	750	850	5	TK-127MDA
L11	コンテナ搬送コンベヤ	16300	2960	650	1	WCC-56
L12	連続式コンテナ洗浄機	10900	2110		1	WAC-91V特
M 残菜庫・廃油庫						
M1	厨芥脱水機	812	620	1310	1	WSM-501
M2	ポリバケツ交換装置	1130 φ		330	1	GR-5
M3	廃油タンク ※R3. 8既存撤去、新設	860	1010	1800	1	ST-600-X0
N 前室						
N1	シューズ殺菌庫	900	600	1740	4	SKB-90H
N2	衣類殺菌庫	900	600	1740	8	CKB-90H
N2-2	衣類殺菌庫 ※R3. 8新設	900	600	1740	1	CKB-90H特
N2-3	衣類殺菌庫 ※R3. 8新設	900	600	1740	1	CKB-90H特
ボイラー室 ※経年経過による更新						
P1	蒸気ボイラー(LPGガス、相当蒸発量1000kg/h、熱出力627kw)	650	2305	2335	3	SQ-1000ZU
P2	台数制御盤	300	370	1840	1	BP-201 ST
P3	軟水装置	870	750	1455	1	MN-50
P4	水処理拡張中継器	460	147	650	1	WP2-20051

別表４：経費負担区分

項目	内容	発注者	受注者	備 考
施設・厨房設備類	建設施設・厨房設備機器及び附帯設備	○		
設備等維持費	施設・厨房設備類・厨房内備品類、メンテナンス・修繕等	○		
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、電池等	○		
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、タライ、番重、スパテラ、すくい網、ひしゃく、計量カップ、金網ザル、電子ライター、乾電池ほか調理用品	○		
	食器・食缶等配膳用品	○		
	食器・食缶用洗剤、食器・食缶用消毒薬、食材用消毒薬	○		
	その他洗剤、ＤＰＤ剤、ペーパータオル、ラップ、ゴミ袋、検食用ビニール袋、スポンジ、タワシ、消毒薬品等	○		
調理用被服類	作業用白衣、前掛け、靴、帽子、マスク、作業用サンダル、爪ブラシ、手袋等		○	
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、殺菌灯等施設に附随した消耗品	○		
	更衣室ロッカー、洗濯機、乾燥機等	○		
その他消耗品	清掃・点検用具類、トイレットペーパー・ペーパータオル等（調理員用トイレ）、洗濯洗剤等主として受注者が使用する消耗品等		○	
	ボイラー関連消耗品類	○		
維持管理費	専門清掃、消毒（施設消毒・害虫駆除・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
営業許可	申請費用等		○	
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		○	

④発注者負担区分であっても、受注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、受注者の負担とする。