

尾張旭市学校給食センター調理業務等委託

要求水準書

添付資料

- | | |
|---------|---------------|
| 添付資料－1 | 施設・設備・器具及び什器類 |
| 添付資料－2 | 費用負担区分 |
| 添付資料－3 | 業務分担区分 |
| 添付資料－4 | 学校給食献立例（半月分） |
| 添付資料－参考 | 「作業工程」 |
| 添付資料－参考 | 「配送計画」 |
| 添付資料－参考 | 「施設配置図、平面図」 |

平成30年4月

尾張旭市教育委員会

添付資料－1 施設・設備・器具及び什器類

設置場所	番号	品名	数量	備考
廃材庫	1	L型台車	4	
検収室	2	検収台	3	
	3	デジタル台秤	3	
	4	消毒保管庫	5	
	5	カート	15	
	6	L型台車	16	
	7	スノコ移動台車	8	
	8	移動水槽	2	
	9	移動水槽（配缶用台車）	2	
	10	消毒保管機	2	
	11	ホワイトボード（クラス食数用）	2	
	12	ホワイトボード（検収用）	1	
食用庫	13	新油タンク	1	
	14	廃油タンク	1	
器具洗淨 コーナー1	15	三槽シンク	1	
	16	器具洗淨機	1	
	17	移動作業台	8	
調味料庫 食品庫	18	カート	8	
	19	パンラック（ベタ棚）	2	
	20	パンラック（ベタ棚）	2	
	21	パンラックキャスター付（ベタ棚）	2	
	22	はかり	2	
仕分室	23	水切作業台	2	
	24	二槽シンク	1	
	25	電動缶切機	2	
	26	パススルー冷蔵庫	2	
	27	水切移動台	2	
	28	高速度ミキサー（受槽含む）	2	
	29	包丁・まな板消毒保管機	2	
魚肉下処理 (卵処理)室	30	冷凍庫	1	カートイン
	31	冷蔵庫	1	カートイン
	32	カート	11	
	33	水切作業台	6	
	34	二槽シンク	3	
	35	パススルー冷蔵庫	3	
	36	消毒保管機	2	

設置場所	番号	品名	数量	備考
前処理室	37	残菜処理シンク	1	
	38	調整タンク（残滓室）	1	37と連結
	39	厨芥脱水機（生ゴミ処理施設）	1	37と連結
	40	ピーラー	2	
	41	ピーラー受槽	2	
	42	三槽シンク	1	
野菜 下処理室	43	水切移動台車	4	
	44	移動作業台	2	
	45	冷蔵庫	1	カートイン
	46	三槽シンク	4	
	47	水切作業台	4	
	48	消毒保管機	6	
	49	四槽シンク	1	
	50	保存食用冷凍庫	1	
器具洗淨 コーナー2	51	三槽シンク	2	
	52	移動作業台	1	
	53	器具洗淨機	1	
野菜 上処理室	54	チルド庫	1	カートイン
	55	移動作業台	12	
	56	マイコンスライサー（置台付）	1	
	57	スライサー（置台付）	2	
	58	サイノ目切機（置台付）	2	
	59	四槽シンク	1	
	60	消毒保管機	3	
	61	水切作業台	1	
	62	三槽シンク	1	
アレルギー 食調理室	63	冷凍冷蔵庫	1	
	64	水切作業台	2	
	65	三層シンク	1	
	66	消毒保管機	2	
	67	台下戸棚	4	
	68	クイックチラー	1	
	69	スチームコンベクションオーブン	1	
	70	電磁調理器（置台付）	3	
	71	一槽シンク	1	
	72	冷蔵庫	1	

設置場所	番号	品名	数量	備考
揚焼蒸物 調理室	73	移動作業台	8	
	74	自動フライヤー	1	
	75	油切コンベアー	1	
	76	過熱蒸気調理機	1	
	77	返却コンベアー	1	
	78	カートイン消毒保管機	1	
煮炊調理室	79	消毒保管機	1	
	80	蒸気回転釜	12	
	81	カート	12	
	82	配缶カート	8	
	83	スパテラ立て	12	
	84	移動作業台	6	
茹で釜 コーナー	85	蒸気回転釜	2	
	86	スパテラ立て	2	
サラダ 和え物室	87	真空冷却機（屋外ユニット付）	2	
	88	冷蔵庫	2	
	89	三槽シンク	1	
	90	水切作業台	1	
	91	移動作業台	3	
	92	和え釜	2	
	93	消毒保管機	1	
	94	冷却機能付消毒保管機	3	
	95	スパテラ立て	2	
コンテナ プール	96	カートイン消毒保管機	5	
	97	コンテナイン消毒保管機	11	
	98	食缶整理移動台	1	
	99	移動作業台	3	
	100	食器整理台	2	
	101	保存食用冷凍庫	1	
	102	配送コンテナ	63	
	103	配送コンテナ（小）	4	

設置場所	番号	品名	数量	備考
洗浄室	104	二槽シンク	1	
	105	超音波洗浄機	2	
	106	一槽シンク	1	
	107	食缶類洗浄システム	1	
	108	移動シンク	2	
	109	セットテーブル	2	
	110	スプーン洗浄機付浸漬装置	2	
	111	システム食器類洗浄機	2	
	112	コンテナ洗浄システム	1	
	113	三槽シンク	1	
	114	水切作業台	1	
	115	残菜入れ	5	
	116	はかり	4	
次亜水生成室	117	次亜水製造システム	1	
準備前室	118	シューズボックス（殺菌）	6	
	119	エプロンロッカー（殺菌）	6	
	120	残留塩素系計器	2	
	121	デジタル表面温度計	2	
	122	中心温度計	2	
	123	中心温度計用プリンター	2	
	124	ホワイトボード（連絡用）	1	
車庫	125	2t 配送車両（H17年登録）	2	天然ガス
	126	2t 配送車両（H18年登録）パワーゲート付	1	天然ガス
	127	2t 配送車両（H19年登録）	1	天然ガス
	128	2t 配送車両（H12年登録）パワーゲート付	1	軽油
	129	2t 配送車両（H13年登録）	1	軽油

添付資料－２ 費用負担区分

項目	内 容	市	事業者
施設、設備類	建物施設、厨房設備機器及びその付属設備	○	
調理器具類	包丁、まな板、はさみ等調理器具、 プラスチック、バット等食材保管器具	(現有品)	○
	ブラシ、たわし等設備機器等手入れ用品		○
	食器、食缶、コンテナ等配膳用品	○	
消 耗 品	施設内で使用する洗剤及び石鹼、消毒液		○
	ペーパータオル、クッキングシート、 ビニール袋等		○
	蛍光灯、殺菌灯等	○	
	清掃用具、トイレトペーパー等		○
	ボイラー用薬品、ボイラーソルト		○
	その他調理・配缶・洗浄に必要なもの		○
調理員等被服	作業衣、厨房靴、前掛け、マスク、手袋等		○
食 材 購 入	食材料	○	
	事業者の過失による廃棄したもの		○
更衣室、休憩室 備 品	ロッカー、座布団等受託者使用分	(現有品)	○
事 務 室 備 品	机、椅子、コピー機等受託者使用分		○
事 務 用 品 類	文具、コピー用紙等受託者使用分		○
廃 棄 物 処 理	缶、ダンボール等	○	
施設、設備等 維 持 管 理	設備保守、修繕、害虫駆除等	○	
	修繕のうち、事業者の過失によるもの		○
光 熱 水 費	電気、ガス、上下水道	○	
通 信 費	電話、郵便、放送受信料等受託者使用分		○
保 險	食中毒の損害賠償保険		○
受託者従業員 人 件 費	研修費、細菌検査費、健康診断費等		○
配 送 車 両	車両	○	
	保険、点検、燃料、修理等維持管理費		○
そ の 他	クリーニング代等		○

添付資料－3 業務分担区分

区分	業務内容	市	事業者
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、献立表、検収表等（各月分）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	○	
	嗜好調査・喫食調査等の企画・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・検収書）の記入		○
	上記の確認	○	
	調理（釜割りを含む）		○
	配缶		○
	食器・調理用器具類等の洗浄・消毒		○
	配送用コンテナへの積み込み		○
食材管理	食材の選定・管理及び納品伝票の管理	○	
	食材の荷受け及び検収の実施、検収表の記入		○
	食材の検収の補助保管・在庫管理		○
	食材管理の確認、検収表の確認	○	
配送・回収	給食の配送・回収		○
	給食の配送・回送時の安全管理（補助業務）		○
廃棄物管理	残菜・厨芥集積		○
	残菜・厨芥処理	○	
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	○	

区分	業務内容	市	事業者
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成	○	
	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	○	
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		○

添付資料－４ 学校給食献立例（半月分）

日	曜日	区分	委託業務の範囲内				委託業務の範囲外
			主菜	副菜	副菜	添加物・デザート	
1	月	小学校	カレー	イタリアンサラダ		乾燥小魚、みかん	麦ごはん、牛乳
		中学校	カレー	イタリアンサラダ	ウインナー	みかん	麦ごはん、牛乳
2	火	小学校	かぼちゃのシチュー	キャベツミンチカツ	卵サラダ	スライスチーズ	スライスパン、牛乳
		中学校	かぼちゃのシチュー	ハンバーグ	卵サラダ		スライスパン、牛乳
3	水	小学校	味噌汁	さばの竜田揚げ	炊き込みご飯の具		白ごはん、牛乳
		中学校	味噌汁	さばの照り焼き	炊き込みご飯の具		白ごはん、牛乳、プリン
4	木	小学校	中華コーンスープ	シュウマイ	ほうれん草のナムル	大豆チョコ	ミルクロールパン、牛乳
		中学校	中華コーンスープ	あげぎょうざ	ほうれん草のナムル	大豆チョコ	ミルクロールパン、牛乳
5	金	小学校	生揚げの吹き寄せ	さばの照り焼き	切り干し大根サラダ		白ごはん、牛乳
		中学校	生揚げの吹き寄せ	さばの竜田揚げ	切り干し大根サラダ		白ごはん、牛乳
8	月	小学校	肉じゃが	ツナの甘辛煮	はりはり漬け	てまきのり	麦ごはん、牛乳
		中学校	かき玉汁	ツナの甘辛煮	はりはり漬け	てまきのり	麦ごはん、牛乳
9	火	小学校	やきそば	キャベツミンチかつ	コールスローサラダ		クロワッサン、牛乳
		中学校	コンソメスープ	ハンバーグ	コールスローサラダ		クロスロール、牛乳、オレンジゼリー
10	水	小学校	けんちん汁	牛肉どんぶり		りんご	白ごはん、牛乳
		中学校	けんちん汁	牛肉どんぶり			白ごはん、牛乳、ヨーグルト
11	木	小学校	五目うどんの汁	いがぐりコロツケ	ごぼうと豆のサラダ	コーヒー牛乳のもと	白玉うどん、牛乳
		中学校	五目うどんの汁	厚焼き玉子	ごぼうと豆のサラダ	コーヒー牛乳のもと	白玉うどん、牛乳
12	金	小学校	マーボ豆腐	あげぎょうざ	きゅうりのナムル		白ごはん、牛乳
		中学校	マーボ豆腐	シュウマイ	きゅうりのナムル		白ごはん、牛乳
15	月	小学校	ミネストローネ	マカロニサラダ	揚げパン	角チーズ、マヨネーズ	牛乳
		中学校	ミネストローネ	マカロニサラダ		角チーズ、マヨネーズ	りんごパン、牛乳

(注意)

- ・添加物は、物品納入業者から納入された物品を学校給食センター内で学校及びクラスごとに仕分けて袋詰め等をする業務を含むものとする。
- ・学校へ直接配送する物資については、委託業務の範囲外とする。
- ・果物等デザート類は、基本的には洗浄してカットし、ビニール袋に学校及びクラスごとに仕分けする業務を含むものとする。

添付資料－参考「作業工程」

(午前)

No.	作業場所	作業時間	作業内容
1	検収室 検収通路	8:00 ～ 8:30	○保存用食材の採取 ○段ボール等から搬入用の籠等に入替 ○当日納品食材を食材別に運搬・収納（前処理室・冷蔵庫・冷凍庫等）
2	肉魚下処理室	8:30 ～ 9:15	○肉の小分け ○下味付け等の処理 ○冷凍食材の袋だし ○調理室への冷蔵機能付きカウンターに搬出
3	仕分室	8:30 ～ 9:00	○調味料の準備（ミキサー操作含む） ○調理の進み具合に合わせ調理室へのカウンターに搬出 ○缶詰め、乾物開封仕分け
4	卵処理室	8:00 ～ 9:30	○液卵：釜ごとに分け調理の進み具合に合わせ調理室へのカウンターへ搬出 ○殻付き卵：卵を割り釜ごとに分けかくはん機で混ぜ、調理の進み具合に合わせ調理室へのカウンターへ搬出
5	前処理室	8:00 ～ 9:30	○球根皮むき機で野菜の下処理をする ○野菜の土落とし・頭尾っぽ切り・芽取り ○使用機器の清掃
6	野菜下処理室	8:30 ～ 9:30	○シンクで野菜を洗う ○洗った野菜を調理室へのカウンターへ搬出 ○使用機器の清掃
7	野菜上処理室	8:30 ～ 10:00	○スライサーで野菜をカットする ○カットした野菜を調理室へ搬入する ○豆腐、厚揚げかまぼこカット
8	揚・焼・蒸物調理室	8:30 ～ 11:00 10:30 ～ 12:00	○肉魚下処理室から受け取った食材を揚げる・焼く・蒸すのいずれか2通りの方法で調理（小中2献立の時もあり） ○使用機器の清掃
9	煮炊調理室	8:30 ～ 11:30	○上処理、下処理等から搬入された食材を大釜で煮炊き調理する ○クラス別の人数に合わせ配缶しコンテナプールへ搬出する ○使用機器の洗浄
10	茹で釜コーナー	8:30 ～ 10:30	○サラダ・和え物の下ゆで ○下ゆでした食材を真空冷却機に搬入 ○使用機器の洗浄
11	サラダ・和え物室	8:30 ～ 11:30	○茹で釜コーナーで処理された食材に味付け等を行う ○クラス別の人数に合わせ配缶しコンテナプールへ搬出する ○使用機器の洗浄
12	コンテナプール プラットホーム	8:30 ～ 10:00	○食器等配送準備・配送車積込補助 ○クラス別に配缶された食缶をコンテナに積み込む ○給食の積込まれたコンテナをプラットホームへ運び、配送車への積み込む
13	洗浄室	10:00 ～ 12:00	○午前中の作業で使用した器具等を洗浄する
14	洗濯室	10:00 ～ 12:00	○白衣等の洗濯
15	アレルギー室	8:30 ～ 12:00	○食物アレルギーに対応した給食調理 ○使用機器の洗浄
			給食配送 10:45～12:00

(午後)

No.	作業場所	作業時間	作業内容
1	プラットホーム	13:00 ～ 14:30	○学校から回収したコンテナを配送車から降ろす
2	洗浄室 食器洗浄機 食缶洗浄機 コンテナ洗浄機	13:00 ～ 15:15	○食器・箸・スプーン等を食器洗浄機で洗浄 ○食缶等を食缶洗浄機で洗浄 ○コンテナを洗浄機で洗浄
3	コンテナプール	13:30 ～ 15:15	○洗浄された食器、食缶等をコンテナに積み込み消毒保管庫へ搬入
4	下処理室	13:30 ～ 15:15	○食材の検収、収納
5	仕分室	13:00 ～ 15:15	○添加物の数分け
6	洗濯室	13:00 ～ 17:00	○午前中に使用した白衣等を洗濯
7	控え室等	16:00 ～ 17:00	○控え室、更衣室等、調理室外の清掃
8	アレルギー室	13:00 ～ 17:00	○清掃及び翌日の準備

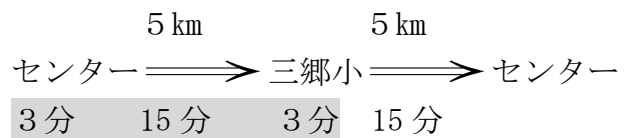
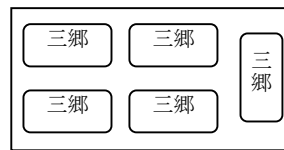
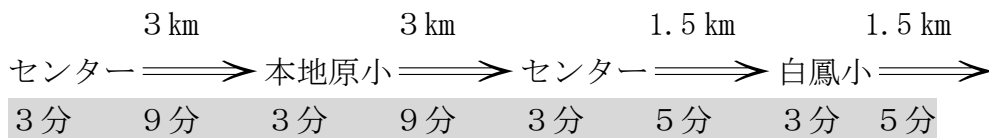
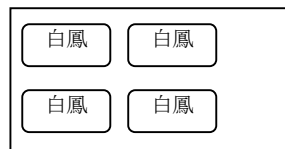
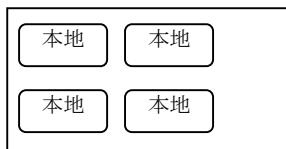
添付資料—参考「配送計画（案）」

時間算定に伴う諸条件を

- ・ 配送車の時速を 20 km
- ・ コンテナ積み込み時間を 3 分

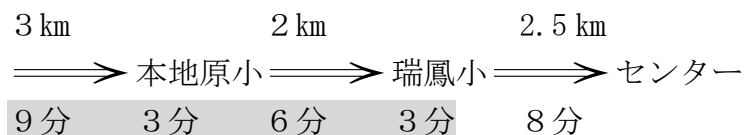
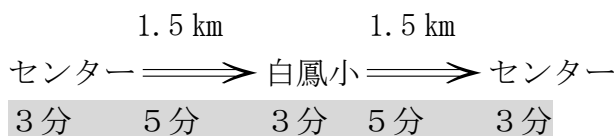
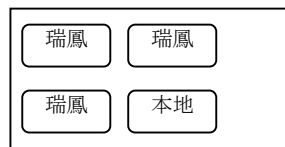
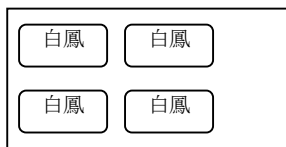
とすると、以下のとおり、概ね 1 時間以内（10：45～11：45）に全小中学校へ配送できる。

1号車



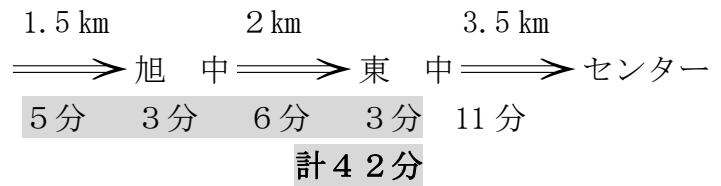
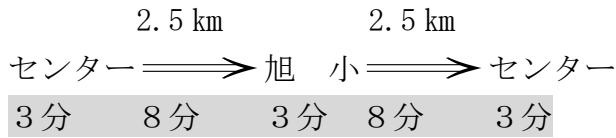
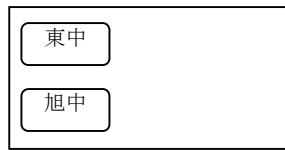
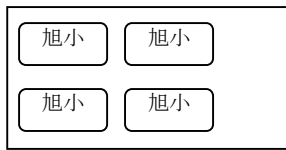
計 61 分

2号車

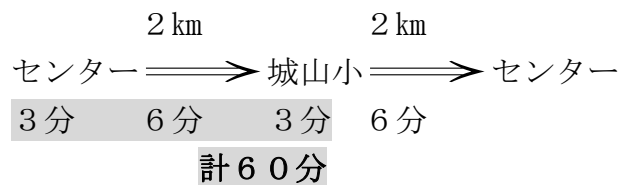
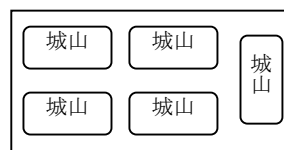
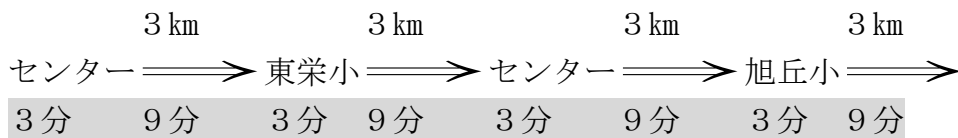
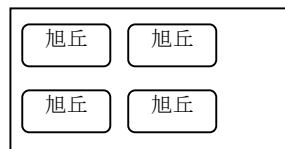
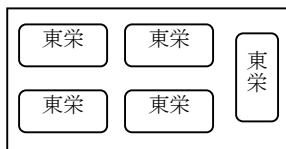


計 40 分

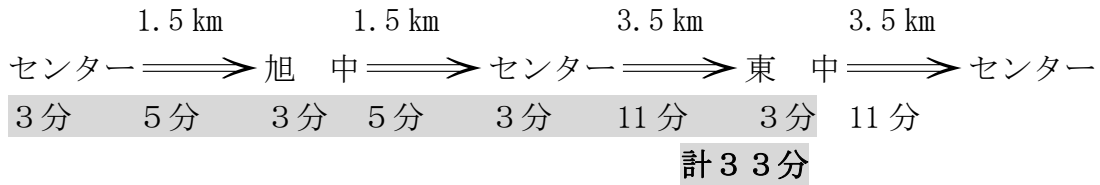
3号車



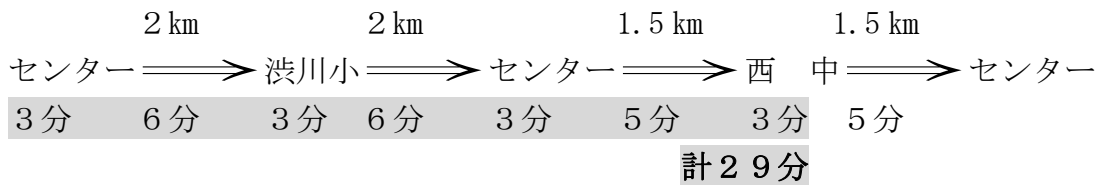
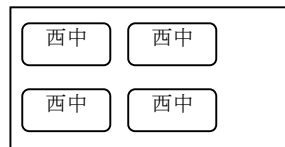
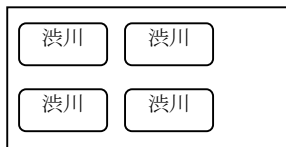
4号車



5号車



6号車



※ 回収についても、同様に行うものとする。