

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」 |

令和 5 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（2段台車）	7	
	6	L型台車	10	
	7	移動水槽	2	
	8	移動作業台	6	
	9	消毒保管機	2	
	10	冷凍庫	1	
	食用庫	11	新油タンク	1
12		廃油タンク	1	
器具洗淨 コーナー1	13	三槽シンク	1	
	14	器具洗淨機	1	
調味料庫 食品庫	15	カート	3	
	16	カート（2段台車）	5	
	17	パンラックキャスター付（ベタ棚）	3	
	18	はかり	2	
仕分室	19	カート（2段台車）	3	
	20	水切作業台	2	
	21	二槽シンク	1	
	22	電動缶切機	2	
	23	パススルー冷蔵庫	2	
	24	水切移動台	2	
	25	高速度ミキサー	2	
	26	包丁・まな板消毒保管機	2	
魚肉下処理 (卵処理)室	27	冷凍庫	1	カートイン
	28	冷蔵庫	1	カートイン
	29	カート（2段台車）	9	
	30	水切作業台	6	
	31	二槽シンク	3	
	32	パススルー冷蔵庫	3	
	33	消毒保管機	2	

設置場所	番号	品名	数量	備考
前処理室	34	残菜処理シンク	1	
	35	調整タンク（残滓室）	1	34と連結
	36	厨芥脱水機（生ゴミ処理施設）	1	34と連結
	37	ピーラー	2	
	38	ピーラー受槽	2	
	39	三槽シンク	1	
野菜 下処理室	40	水切移動台	3	
	41	移動作業台	2	
	42	冷蔵庫	1	カートイン
	43	三槽シンク	4	
	44	水切作業台	4	
	45	消毒保管機	6	
	46	四槽シンク	1	
	47	保存食用冷凍庫	1	
器具洗淨 コーナー2	48	カート	2	
	49	三槽シンク	2	
	50	器具洗淨機	1	
野菜 上処理室	51	カート	19	
	52	チルド庫	1	カートイン
	53	マイコンスライサー（置台付）	1	
	54	スライサー（置台付）	2	
	55	サイノ目切機（置台付）	2	
	56	四槽シンク	1	
	57	消毒保管機	3	
	58	水切作業台	1	
59	三槽シンク	1		
アレルギー 食調理室	60	カート	2	
	61	冷凍冷蔵庫	1	
	62	水切作業台	2	
	63	三層シンク	1	
	64	消毒保管機	2	
	65	台下戸棚	4	
	66	クイックチラー	1	
	67	スチームコンベクションオーブン	1	
	68	電磁調理器（置台付）	3	
	69	一槽シンク	1	
	70	冷蔵庫	1	

設置場所	番号	品名	数量	備考
揚焼蒸物 調理室	71	カート	9	
	72	移動作業台	10	
	73	自動フライヤー	1	
	74	油切コンベアー	1	
	75	過熱蒸気調理機	1	
	76	返却コンベアー	1	
	77	カートイン消毒保管機	1	
煮炊調理室	78	消毒保管機	1	
	79	蒸気回転釜	12	
	80	配缶カート	4	
	81	配膳カート	4	
	82	スパテラ立て	14	
	83	移動作業台	9	
茹で釜コーナー	84	蒸気回転釜	2	
サラダ 和え物室	85	カート	8	
	86	真空冷却機（屋外ユニット付）	2	
	87	冷蔵庫	2	
	88	三槽シンク	1	
	89	水切作業台	1	
	90	移動作業台	4	
	91	和え釜	2	
	92	消毒保管機	1	
	93	冷却機能付消毒保管機	3	
コンテナ プール	94	カート	3	
	95	カート（2段台車）	1	
	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	食器整理台	2	
	100	保存食用冷凍庫	1	
	101	配送コンテナ	66	

設置場所	番号	品名	数量	備考
洗浄室	102	二槽シンク	1	
	103	超音波洗浄機	2	
	104	一槽シンク	1	
	105	食缶類洗浄システム	1	
	106	移動シンク	2	
	107	セットテーブル	2	
	108	スプーン洗浄機付浸漬装置	2	
	109	システム食器類洗浄機	2	
	110	コンテナ洗浄システム	1	
	111	三槽シンク	1	
	112	水切作業台	1	
	113	残菜入れ（バット）	3	
	114	残菜入れ（バケツ）	14	
	115	はかり	4	
	116	デジタル台秤	1	残菜計測用
次亜水生成室	117	L型台車	1	
	118	移動作業台	1	
	119	次亜水製造システム	2	
準備前室	120	シューズボックス（殺菌）	6	
	121	エプロンロッカー（殺菌）	6	
	122	残留塩素系計器	2	
	123	デジタル表面温度計	2	
車庫	124	2t 配送車両（H12年登録）パワーゲート付	1	
	125	2t 配送車両（R2年登録）	2	
	126	2t 配送車両（R3年登録）	1	
	127	2t 配送車両（R3年登録）パワーゲート付	1	
	128	2t 配送車両（R5年登録）	1	

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、座布団等事業者使用分	(現有品)	○
事務室備品	机、椅子、コピー機等事業者使用分		○
事務用品類	文具、コピー用紙等事業者使用分		○
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、放送受信料等事業者使用分		○
保 険	食中毒の損害賠償保険		○
事業者従業員 人 件 費	研修費、細菌検査費、健康診断費等		○
配 送 車 両	車両	○	
	各種税金、車検・点検、自賠責保険、維持費、燃料費等		○
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	あじフリッター	コーンサラダ		麦ごはん、牛乳、ヨーグルト
		中学校	カレー	あじフリッター	コーンサラダ		麦ごはん、牛乳、ヨーグルト
2	火	小学校	牛肉どんぶり	かぼちやコロツケ	千草あえ		白ごはん、はっこう乳
		中学校	牛肉どんぶり	かぼちやコロツケ	千草あえ		白ごはん、はっこう乳
3	水	小学校	コーンスープ	焼きフランクフルト	コールスローサラダ	ココア牛乳の素	ミルクロールパン、牛乳
		中学校	コーンスープ	焼きフランクフルト	コールスローサラダ	ココア牛乳の素	ミルクロールパン、牛乳
4	木	小学校	五目うどんの汁	ちくわのいそべ揚げ	切干大根の甘酢あえ		白玉うどん、牛乳
		中学校	五目うどんの汁	ちくわのいそべ揚げ	切干大根の甘酢あえ		白玉うどん、牛乳
5	金	小学校	トッポギスープ	ビビンバ	キムチあえ		白ごはん、牛乳、りんご
		中学校	トッポギスープ	ビビンバ	キムチあえ		白ごはん、牛乳、りんご
8	月	小学校	肉じゃが	さばの銀紙焼き	もやしの赤じそあえ		白ごはん、牛乳
		中学校	肉じゃが	さばの銀紙焼き	もやしの赤じそあえ		白ごはん、牛乳
9	火	小学校	親子汁	ハンバーグ	小松菜のおひたし	オレンジ	白ごはん、牛乳
		中学校	親子汁	ハンバーグ	小松菜のおひたし	オレンジ	白ごはん、牛乳
10	水	小学校	ビーフシチュー	ごぼうサラダ	揚げパン		クロスロールパン、牛乳
		中学校	ビーフシチュー	ごぼうサラダ			りんごパン、牛乳 ぶどうゼリー
11	木	小学校	豚汁	白身魚の甘酢あん	キャベツの塩昆布あえ		わかめごはん、牛乳
		中学校	豚汁	白身魚の甘酢あん	キャベツの塩昆布あえ		わかめごはん、牛乳
12	金	小学校	マーボ豆腐	たこのから揚げ	きゅうりのナムル		白ごはん、牛乳
		中学校	マーボ豆腐	ショウロンポウ	きゅうりのナムル		白ごはん、牛乳
15	月	小学校	じゃがもち汁	ツナの甘辛煮	はりはり漬け	てまきのり	白ごはん、牛乳
		中学校	じゃがもち汁	ツナの甘辛煮	はりはり漬け	てまきのり	白ごはん、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献立の時も有り） ○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

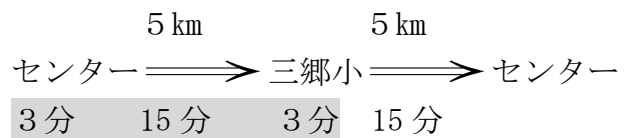
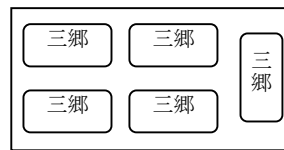
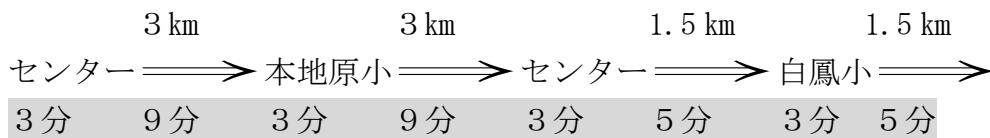
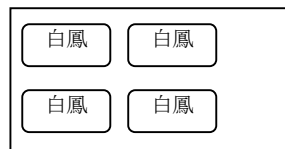
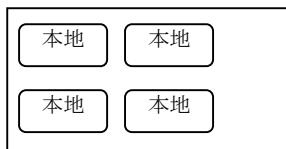
添付資料—参考「配送計画」

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

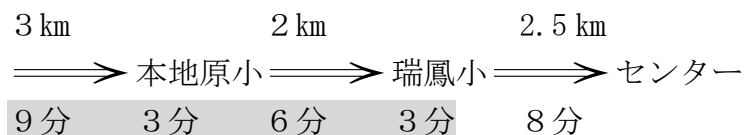
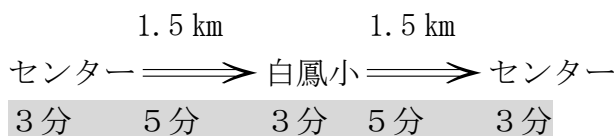
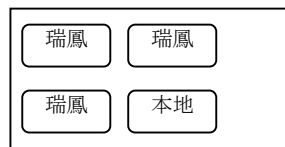
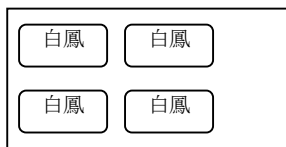
とすると、以下のとおり、概ね 1 時間以内（10：45～11：45）に全小中学校へ配送できる。

1号車



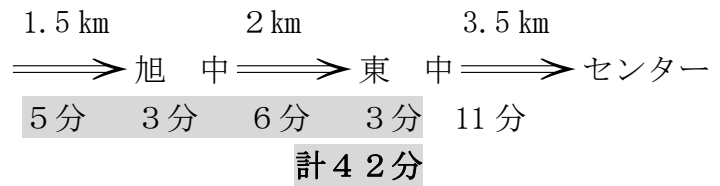
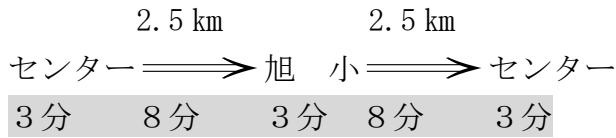
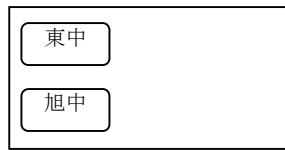
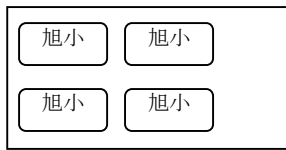
計 61 分

2号車

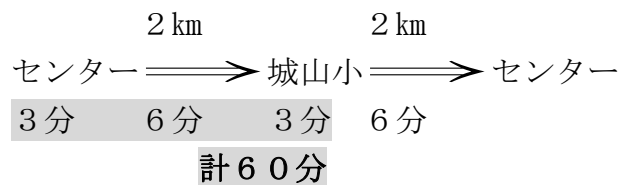
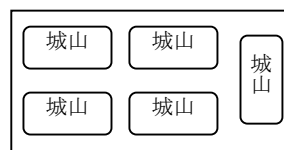
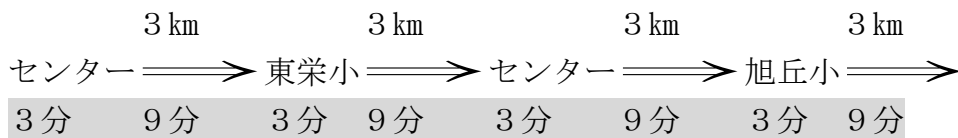
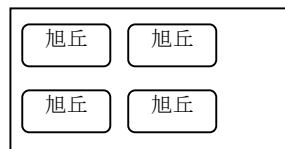
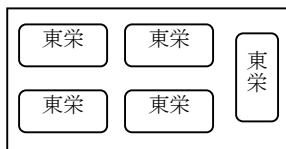


計 40 分

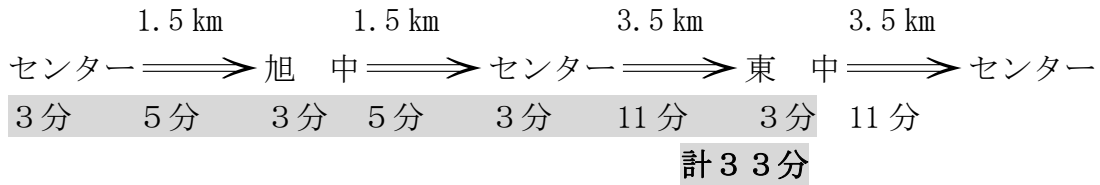
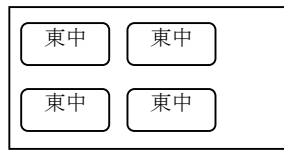
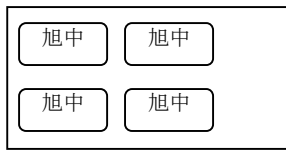
3号車



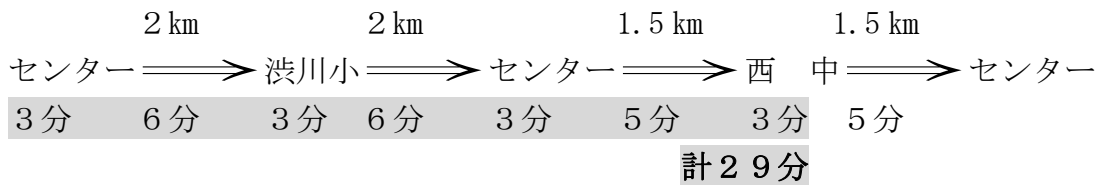
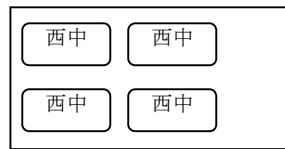
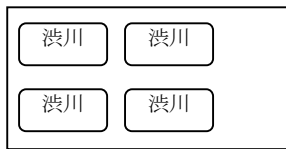
4号車



5号車



6号車



※ 回収についても、同様に行うものとする。