

飯舘村立義務教育学校等給食調理等業務委託仕様書

令和6年4月

飯 舘 村

## 飯舘村立義務教育学校等給食調理等業務委託仕様書

① 件名

飯舘村立義務教育学校等給食調理等業務委託

② 履行期間

令和 6 年 8 月 1 日～令和 9 年 3 月 31 日

③ 履行日

令和 6 年 8 月 1 日～令和 9 年 3 月 31 日までの 2 年 8 か月間のうち、学校の定める給食実施日、室内清掃作業等業務日及び飯舘村教育委員会の指定する日とする。

なお、業務を行うにあたり必要な準備は、契約締結日から業務委託開始までの期間において行うものとする。

④ 履行場所

飯舘村立いいたて希望の里学園学校給食室及び付帯する施設とする。

⑤ 施設概要

施設概要（別添 1）、給食機器一覧（別添 2）、給食室配置図及び図面（別添 3）、を参考とすること。

⑥ 対象及び食数

児童及び教職員等(保存食、調理従事に関わる者を含む)とし、次の食数とする。

ただし、令和 6 年 4 月時点での見込み数のため多少の増減はあるものとする。なお、実際の調理食数は、「調理業務指示書」などにより、1 日単位で提示する。

給食稼働日数

| 令和 6 年度 | 令和 7 年度 | 令和 8 年度 |
|---------|---------|---------|
| 129 日   | 200 日   | 200 日   |

|         |           |        |               |
|---------|-----------|--------|---------------|
| 令和 6 年度 | 30 食（こども園 | 25 人職員 | 5 人）※3 歳以上児のみ |
|         | 65 食（児童   | 50 人職員 | 15 人）         |
|         | 65 食（生徒   | 40 人職員 | 25 人）         |
| 令和 7 年度 | 30 食（こども園 | 25 人職員 | 5 人）※3 歳以上児のみ |
|         | 65 食（児童   | 50 人職員 | 15 人）         |
|         | 65 食（生徒   | 40 人職員 | 25 人）         |
| 令和 8 年度 | 30 食（こども園 | 25 人職員 | 5 人）※3 歳以上児のみ |
|         | 65 食（児童   | 50 人職員 | 15 人）         |
|         | 65 食（生徒   | 40 人職員 | 25 人）         |

(目的)

第1条 この仕様書は、飯舘村立義務教育学校等学校給食調理等業務委託（以下、「業務」という。）の実施に関し、必要な事項を定め、円滑な学校給食運営に資することを目的とする。

(業務の内容)

第2条 飯舘村教育委員会（以下、「教育委員会」という。）は、次の各号に掲げる業務を受注者に委託するものである。

(1) 作業前の安全点検

受注者は、施設設備の作業前点検を行うとともに、器具等の消毒をはじめ、衛生面に配慮すること。

(2) 食材の調達

① 栄養職員等の指示により、必要な食材を調達すること。

② 調達に当たっては、地産地消に努め、指示のある納品業者及び受注者の使用する納品業者から調達すること。

(3) 検収及び保存食用原材料の採取

① 納品された食材を「検収簿」に従って検収すること。

ア 納品量等必要事項については、納品業者とともにその場で検収すること。

イ すべての必要事項を記録すること。

ウ 異常・異変等があった場合は、すぐに学校長及び栄養職員等に報告しその指示に従うこと。

② 食材は必要に応じて適切な容器に移し替えを行い、「学校給食衛生管理基準」に基づく温度で保管すること。

③ 保存食用原材料を採取し、適切に保管すること。

④ 放射能検査用食材は、検収後及び給食完成后、放射能測定検査を実施し、「放射能測定検査依頼書兼結果送信票」に必要事項を記入し、学校へ渡すこと。

(4) 食材の調理業務

① 納品された食材及び学校から提供された食材を使用し、「調理指示書」(作り方、給食材料表)及び「調理業務変更指示書」に従って調理すること。

ア 事前に栄養職員等との打合せを行い、指示内容を確認すること。

イ 調理法等に提案がある場合は、事前に栄養職員等に相談し、了解を得て実施すること。

ウ 異常・異変等があった場合は、すぐに学校長及び栄養職員等へ報告し、その指示に従うこと。

② 調理の際の注意事項や当日の食物アレルギー等対応給食の対象園児・児童・生徒の情報等、全調理従事者が認識を徹底するため、朝礼等において業務確認を行い、共有すること。

- (5) 保存食用調理済み食品の採取  
保存食用調理済み食品を採取し、適正に保管すること。
- (6) 食缶等への配食、運搬
- ① 学校長等が指定した時間までに食缶等へ配食し、指定した場所に給食を運搬すること。
  - ② 指定の配膳室へ給食を運搬後、必ず施錠すること。
  - ③ 教室以外の部屋を使用する際の配膳については、別途指示により配膳等を行うこと。
- (7) 食後の食器、食缶等の回収  
給食終了後は、食器・食缶等を回収すること。
- (8) 食器具等の洗浄、消毒、保管  
食器具及び調理器具等の洗浄・消毒・保管は、文部科学省の「調理場における洗浄・消毒マニュアルⅠ、Ⅱ」に従って行うこと。
- (9) 施設、設備の清掃及び日常点検
- ① 日常の清掃及び点検等
    - ア 日々、施設設備の整理整頓及び清掃・点検を行うこと。
    - イ 清掃や点検の結果を、学校長等に学校給食日常点検表や給食日誌等で清掃内容、施錠やガス・電気等の管理状況等について業務完了後に報告すること。
  - ② 長期休業中の清掃及び点検等
    - ア 長期休業中は、日常業務や定期的業務で実施することができない清掃・点検・消毒を行うこととし、その結果を学校長及び教育委員会に報告すること。
    - イ 事前に、長期休暇時の清掃及び点検予定表(実施予定日、従事者数、内容等を記載)を学校長等及び教育委員会へ提出すること。
    - ウ 清掃及び点検等の結果、異常等があった場合には、すぐに学校長等及び教育委員会へ報告すること。
- (10) 残菜及び厨芥の処理
- ① 残菜量を献立毎に計量・記録し、栄養職員等へ報告すること。
  - ② 残菜及び厨芥等の処理については、適正に処理を行うとともに、所定の容器に入れ、廃棄物は学校が指定した場所に置くこと。
- (11) 食物アレルギーへの対応として、除去食の提供等
- ① 食物アレルギー等対応給食については、「食物アレルギー等対応給食調理指示書」に従い調理すること。
    - ア 調理中及び調理後は、複数の調理従事者で指示書どおりに調理されているか確認を行い、栄養職員等の確認を得ること。
    - イ 異常・異変等があった場合は、すぐに学校長及び栄養職員等に報告し、その指示に従うこと。

- (12) 業務全般に関わる衛生管理
- (13) その他前各号に付帯する業務

(業務の履行)

第3条 受注者は、業務の履行にあたっては、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」及び厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」（以下「作業基準」）、学校給食に関する法規、食品・公衆衛生に関する法規等すべての関係法規、通達の内容を遵守しなければならない。

2 受注者は、前項の範囲内で業務を実施するほか、「業務分担区分」（別紙1）に基づき、納品された食材及び学校の提供する食材を使用し、学校や教育委員会が作成する次表により、業務を履行するものとする。なお、「作業基準」に記載のないもの又は作業の詳細については、栄養職員等と協議をすること。

| 内容        | 提示時期 |
|-----------|------|
| 年間給食実施計画書 | 年度当初 |
| 月別献立予定表   | 前月末  |
| 調理業務指示書   | 前月末  |
| 調理業務変更指示書 | 当日   |

(業務の履行時間)

第4条 業務の履行時間は、第2条に規定する業務を適切に実施するために必要な時間及び学校が指定する給食開始時間に給食が適切に提供するために必要な時間並びに食器具類の洗浄、消毒、保管、施設整備の清掃、点検を行うために必要な時間とし、基本的には午前8時00分から午後4時45分までとする。ただし、学校行事や緊急の場合の入室時間、退出時間については、別途学校長と協議のうえ設定するものとする。

2 給食時間は、下記のとおりとし、給食開始時間に合わせて調理するものとする。ただし、行事等により給食時間が変更となる場合については、その都度通知することとする。

| 区分   | 日課 | 給食開始時間   |
|------|----|----------|
| こども園 | 通常 | 午前11時30分 |
| 前期課程 | 通常 | 午後0時25分  |
| 後期課程 | 通常 | 午後0時30分  |

3 学校長は、学校行事及び授業によって業務日及び給食開始時間を変更することができる。

4 事故や天災等やむを得ない事態が発生した場合は、学校長及び教育委員会と協議するものとする。

(履行の検査)

第5条 受注者は、次の各号に掲げる検査を教育委員会又は教育委員会の指定した者から受けなければならない。業務終了後は、学校を経由して教育委員会へ「業務完了報告書」を提出するものとする。

- (1) 第2条第1項第1号から第6号及び第11号から第12号については、業務終了後、栄養職員等の検査を受けるものとする。
  - (2) 第2条第1項第7号から第10号までについては、1日の業務終了後、栄養職員等の検査を受けるものとする。
- 2 受注者は、前項各号の検査の結果、不合格となったときは、受注者の負担において直ちに手直しをし、又はやり直しをし、栄養職員等の再検査を受けなければならない。
  - 3 教育委員会は、業務の履行状況について、随時必要な調査又は検査を行うことができる。

#### (関係書類の整備)

第6条 受注者は、業務の履行状況を明らかにした書類を整備し、履行期間満了の日から5年間保存するものとする。

#### (業務従事者)

第7条 受注者は、対象学校における調理食数や献立内容に応じて調理業務に必要な業務従事者を適正に配置すること。

#### (業務責任者及び業務副責任者)

第8条 受注者は、業務責任者及び業務副責任者を定めなければならない。

- 2 業務責任者は、業務従事者のうちから相当の経験のある者を選任すること。また、他施設と兼任させず、専任で配置すること。
- 3 業務責任者は、栄養士免許又は調理師免許の資格を有し、学校給食施設又は集団給食施設での経験が3年以上、かつ調理工程の責任者の経験が2年以上ある正社員であること。
- 4 業務責任者は、業務の指揮、監督及び教育委員会の指定したものと連絡調整並びに業務従事者の健康管理及び業務における衛生管理に万全を期さなければならない。
- 5 業務副責任者は、栄養士免許又は調理師免許の資格を有し、学校給食施設又は集団給食施設での経験が2年以上、かつ調理工程の責任者又は業務副責任者の経験が1年以上ある正社員であること。
- 6 業務副責任者は、その専門的知識により業務における衛生管理に万全を期さなければならない。また、業務責任者を補佐し、事故あるときはその職務を行うこと。
- 7 業務責任者又は業務副責任者のいずれかは、栄養士免許を有するものとする。

(食物アレルギー対応食責任者)

第9条 受注者は、食物アレルギー対応食の調理などを行う食物アレルギー対応食責任者を配置しなければならない。

なお、食物アレルギー対応食責任者は前条の責任者を兼ねることができるものとする。

(業務従事者等の報告)

第10条 業務従事者、業務責任者、業務副責任者、食物アレルギー対応食責任者については、あらかじめ「調理業務従事者報告書」により、教育委員会に報告しなければならない。

(業務従事者の変更)

第11条 業務従事者、業務責任者、業務副責任者、食物アレルギー対応食責任者に変更が生じた場合は、「調理業務従事者変更報告書」により、業務の2日前までに教育委員会に報告しなければならない。

2 業務従事者の休暇等による変更については、当日の業務開始前までに学校長に連絡すること。

(業務従事者の健康及び衛生管理)

第12条 受注者は、業務従事者を業務に従事させる場合は、労働安全衛生規則第43条及び第44条に基づく健康診断(以下「健康診断」という。)及び腸内細菌検査(赤痢菌、サルモネラ菌、チフス菌、腸管出血性大腸菌)に従事させる前1ヶ月以内に実施し、「健康診断書」及び「細菌検査結果報告書」を教育委員会に提出しなければならない。また、契約期間中に業務従事者を変更する場合も同様とする。

2 受注者は、業務従事者に対し、年1回の定期健康診断及び月2回の腸内細菌検査、年2回のノロウイルス検査(高感度の検便検査)を行うほか、常に業務従事者の健康状態に注意を払い、異常を認める場合には、速やかに健康診断を行う等、適切な対応をすること。

3 受注者は、前各項に規定する健康診断等を実施した結果、食品衛生上支障の恐れがあると認めた者を調理業務に従事させてはならない。また、下痢症状、発熱、せき、外傷皮股病等伝染性疾患のような食品衛生上支障の恐れがある者についても同様とする。これらの支障の恐れを認めた場合は、直ちに学校長及び教育委員会に連絡するものとする。

なお、食中毒の原因となる検査結果が陽性の場合、薬剤投与後1回(腸管出血性大腸菌については2回)の検査結果で陰性が確認されてから従事させるものとする。

4 受注者は前2項に規定する健康診断等を実施した場合は、その結果について、速やかに学校及び教育委員会に報告するものとする。

5 調理業務従事者の衛生管理の状況については、「学校給食日常点検票」及び「健康

記録表」に記入すること。

(施設設備の貸付け及び使用)

第 13 条 業務の履行にあたり、施設設備用の貸付及び使用に関しては、次のとおりとする。

- (1) 調理業務等は、当該対象学校に備えてある施設、設備、器具等を使用して行うこと。
- (2) 前項にかかる経費は、無償とする。
- (3) 施設設備、調理器具等は、汚染作業区域と非汚染作業区域で行われる作業を念頭に置き、常に安全や衛生管理に留意し、丁寧に扱い、整理整頓を心がけるものとする。
- (4) 長期休暇(夏・冬・春)中における施設設備、調理器具等の衛生管理については、「長期休業中における清掃業務確認表」に基づき実施し、業務完了後、学校を經由して教育委員会へ報告する。
- (5) 食器・調理器具等については、毎年、調理業務開始前の準備作業として、ボール、クラスかご等のクラス変更及び食器等の数の確認作業を行うこと。
- (6) 施設、設備、器具等が破損した場合は、学校を經由して教育委員会に報告し、その指示に従うこと。また、破損の原因が受注者の責に帰すべき理由による場合は、その損害を受注者に賠償させることがある。
- (7) 調理業務に必要な消耗品等のうち、別紙 2 に掲げるものは受注者が調達するものとする。
- (8) 学校又は教育委員会で主催する行事等以外での設備・器具等の持ち出しは、衛生管理上禁止とする。

(調理作業)

第 14 条 業務責任者は、調理指示書等に沿って、作業動線図及び作業工程表を作成し、栄養職員等の指示を得る。

- 2 主食(パン、めん)の調理については、(公社)福島県学校給食会の委託加工業者から給食実施日の午前中に出来上がった状態で納品されるので、基本的には調理は要さないものとする。ただし、献立がご飯、炊き込みご飯、混ぜ込みご飯、揚げパン、スパゲティ等のときは調理作業を行うものとする。

(検食)

第 15 条 検食は、園児・児童・生徒が喫食する 30 分前までに、指定食分を用意する。

(業務報告)

第 16 条 受注者は、業務終了後、学校長又はその代表者に業務完了の報告をすること。その際は、次に掲げる諸帳簿を栄養職員等に提出し、学校長の検印を受けること。



- (1) 学校給食日常点検票(「学校給食衛生管理基準」第8票)
- (2) 給食日誌
- (3) 清掃点検表

2 受注者は、次に掲げる事項を指定する期日までに提出するものとする。

| 報告書の種類             | 提出部数 |
|--------------------|------|
| 食品検収表              | 1部   |
| 健康記録表              | 1部   |
| 調理工程報告書            | 1部   |
| 調理作業動線報告書          | 1部   |
| 食品の加工加熱記録表         | 1部   |
| 検食簿                | 1部   |
| 残菜記録報告書            | 1部   |
| 在庫受払表              | 1部   |
| 温度・湿度・塩素記録表(日常点検)  | 1部   |
| 保存食記録              | 1部   |
| 異物混入等報告書           | 1部   |
| 事故報告書              | 1部   |
| 給食調理・洗浄業務完了確認書     | 1部   |
| 業務委託完了報告書          | 1部   |
| ※ その他必要となる書類(都度指示) | 都度指示 |

#### (巡回報告及び調査)

第17条 受注者は、毎月1回以上、衛生管理状況等について教育委員会に報告するものとする。その際は、栄養職員及び学校長の承認を受けること。また、報告を受け、教育委員会が必要と認める場合は、教育委員会若しくは教育委員会の指定した者による調査に応じなければならない。

- 2 教育委員会は、前項の規定により報告を受け又は調査した結果により必要と認めるときは、受注者に必要な措置を命じることができる。
- 3 受注者は、前項の規定により措置を命じられた場合は、「調理業務委託状況改善報告書」により、教育委員会に報告しなければならない。なお、「調理業務委託状況改善報告書」の記載にあたっては、毎回改善事項を適切にまとめ、同じ指摘を繰り返さないこと。
- 4 前項に対し、受注者の改善の見込みがない場合、または誠実に履行しないと教育委員会が認めたときは、契約を解除することがある。

#### (検査の立会い)

第18条 受注者は、村が発注する給食室内の検査、点検、修繕等について立会いをすること。

#### (立入検査)

第 19 条 受注者は、保健所、学校薬剤師等の検査機関による検査が行われる場合、及び教育委員会等による施設、設備等の調査その他必要な調査が行われる場合は、これに応じるものとする。

#### (研修)

第 20 条 受注者は、学校給食の目的と学校の目標を十分に踏まえ、安全・衛生管理及び調理・食品の取り扱いを適正に行い、かつ、学校給食運営が円滑に実施できるよう業務従事者に対して、研修等を実施し、資質の向上を図るよう努めなければならない。

- 2 研修は、業務従事者の調理技術の向上と衛生管理の徹底を図るため、学期毎に実施すること。また、衛生管理の研修については、年 1 回以上行うこと。
- 3 受注者は、自ら実施する研修とは別に、教育委員会及び県教育委員会等が行う研修に業務従事者を積極的に参加させるものとする。
- 4 受注者は、前各項の研修を実施した場合は、「研修報告書」により教育委員会に報告するものとする。

#### (学校教育活動への配慮)

第 21 条 受注者は、学校給食が学校教育活動の一環として実施されていることを十分に認識し、次に掲げる事項について配慮すること。また、業務従事者にその旨を周知すること。

- (1) 学校等が主催する給食試食会や交流給食、バイキング給食、その他食育に関する行事等へ協力をする事。
- (2) 授業や学級活動、給食週間等の際に、学校や村から要請があった場合、児童に給食調理に関する説明を行ったり、園児・児童・生徒と一緒に給食を喫食したりするなど、園児・児童・生徒との交流を深めること。
- (3) 学校等が主催する学校給食委員会等に、業務責任者又は業務副責任者が出席すること。
- (4) 配膳及び下膳の際、声掛けを行う等により園児・児童・生徒の従事者への信頼感・親近感の確保を行うこと。
- (5) 園児・児童・生徒の喫食状況に注意を払い、学校からの要求に応じて状況を報告すること。
- (6) 栄養教諭・栄養士等養成のための学校給食実習において、実習生への指導に協力すること。
- (7) その他協議して事項を行うこと。

#### (災害時及び防災の対策)

第 22 条 受注者は、教育委員会が緊急時に当該施設を活用して、被災者に対する食料の提供を行う場合は協力するものとする。

- 2 受注者は、火災、地震等の災害に対する防災訓練を学校が行うとき、業務従事者を積極的に参加させるものとする。

#### (業務の引継ぎ)

第 23 条 受注者は、委託業務を確実にを行うため、契約締結日から業務委託開始前までに、受注者の責任において、教育委員会及び学校からの業務の引継ぎを受けること。

- 2 業務委託開始前までに、給食業務に必要な情報等の提供及び施設の状況確認を行うこと。
- 3 業務委託開始前に、教育委員会や学校から試作調理の要請があった場合は、応じること。なお、食材費等の費用については、別途協議をする。
- 4 契約期間が満了となり、受注者が変更となった場合は、新たな受注者が調理業務を円滑に行えるよう引継ぎに協力すること。

#### (経費区分)

第 24 条 委託業務を実施するために必要な費用の負担区分については、別紙 3「経費負担区分」のとおりとする。

#### (委託料等)

第 25 条 受注者は、毎月分の委託業務完了報告書を当該月業務終了後、速やかに村に提出すること。ただし、3 月分の委託業務完了報告書（月毎）の提出期限については、同月末日までに提出すること。村は、委託業務完了報告書を受領したときは、業務が本業務委託契約書により適切に履行されていることを確認する。

- 2 委託料は、毎月分の委託料を村に請求し、村は委託業務を履行したことを確認した後、月毎に委託料を支払う。村は請求を受理した日から 30 日以内に支払う（支払時期については、契約時に協議する）。
- 3 実施条件と実際の年間給食数が著しく異なった場合は、村と受注者が協議の上、委託料の額を変更することができる。

#### (給食の喫食及び費用)

第 26 条 業務従事者は、学校給食の意義を十分に踏まえ、安全安心でおいしい給食を提供するため、調理した給食を喫食し、調理技術の向上に努めること。

- 2 給食費は、受注者又は業務従事者の負担とし、飯舘村学校給食運営委員会設置要綱第 2 条により定められた額を負担するものとする。

#### (駐車場)

第 27 条 業務従事者は、教育委員会が指定する駐車場等に駐車できるものとする。なお、駐車料金等は無償とする。

#### (事故報告)

第 28 条 受注者は、業務の履行に際し、事故が発生した場合は「事故報告書」により直ちに教育委員会に報告し、適切な措置をとらなければならない。

2 受注者は、業務の履行中に発生した業務従事者の事故については、受注者の責任において処理するものとする。

#### (損害賠償責任)

第 29 条 受注者は、業務委託の実施に当たり、食中毒や事故等の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。契約後、証明書等写しを提出すること。

2 受注者は、次に掲げる事項に該当し、その結果、教育委員会に損害を与えたときは損害賠償しなければならない。

- (1) 故意又は過失により食中毒や食物アレルギー等の事故が発生したとき。
- (2) 故意又は過失により施設、設備及び備品を損壊、紛失又は遺棄したとき。
- (3) 給食用原材料を故意・過失により損失したとき。
- (4) 契約に定める業務を履行せず、損害を与えたとき。

#### (履行保証人)

第 30 条 受注者は、受注業務の履行が困難となった場合、履行保証人を飯館村立義務教育学校給食調理等業務委託プロポーザル実施要領 12 により定めるものとする。これによらない場合、別途あらかじめ定めておくこと。契約後、上記に関する書面を提出すること。

2 履行保証人は、教育委員会が受注者の責めにより事業の継続が困難であると判断した場合は、速やかに業務を引き継ぐものとする。

#### (守秘義務)

第 31 条 受注者は、業務上知り得た情報を第三者に漏らし、又は自己の利益のために利用してはならない。この契約解除後及び期間満了後においても同様とする。

#### (その他)

第 32 条 本仕様書に定めのない事項及び変更せざるを得ない事項については、教育委員会と協議し、決定した事項に従い行うこと。

2 学校の定める給食実施日とは別に、(別紙 4) により放課後児童クラブへ給食の提供を行うこと。

3 受注者は過去 3 年間に食中毒等衛生管理に関する事故の発生がないこと。契約後、上記に関する証明書を提出すること。

4 本仕様書における「教育委員会」とは、契約に係る発注者を読み替えたものであり、本業務委託における具体的担当の部署を明確にし、仕様の解読を容易にするために用いた用語である。

(別紙1) (業務の履行) 第3条第2項関係

業務分担区分

| 区分              | 業務内容                        | 受注者 | 学校 | 飯舘村 |
|-----------------|-----------------------------|-----|----|-----|
| 給食<br>管理        | 学校給食運営の総括                   |     | ○  | ◎   |
|                 | 献立表、調理務指示書、作り方、検収簿等の作成、配布   |     | ◎  |     |
|                 | 給食数等必要な事項の連絡                |     | ◎  |     |
|                 | 給食関係の報告書等の作成、報告             | ◎   | ○  |     |
|                 | 給食関係の報告書等の点検、確認、保管          |     | ◎  | ◎   |
|                 | 受注者による巡回指導の実施、報告            | ◎   |    |     |
|                 | 給食に関する調査と企画、実施              |     | ○  | ◎   |
|                 | 保健所等の立ち入り調査                 | ○   | ○  | ◎   |
| 調理<br>作業<br>管理  | 実施献立表（食物アレルギー対応食・特別食）の作成、指示 |     | ◎  | ○   |
|                 | 実施献立表（食物アレルギー対応食・特別食）の確認、実施 | ◎   |    |     |
|                 | 調理業務指示書・調理業務変更指示書、作り方の作成、指示 |     | ◎  | ○   |
|                 | 調理業務指示書・調理業務変更指示書、作り方の確認、実施 | ◎   |    |     |
|                 | 作業工程表及び作業動線図の作成             | ◎   |    |     |
|                 | 作業工程表及び作業動線図の確認、指示          |     | ◎  |     |
|                 | 調理・配缶・配膳・搬送・洗浄・消毒等の実施       | ◎   |    |     |
|                 | 調理・配缶・配膳・搬送・洗浄・消毒等の点検、確認    |     | ◎  | ○   |
|                 | 検食の準備                       | ◎   |    |     |
|                 | 検食の実施・評価                    |     | ◎  |     |
|                 | 放射能検査の実施・報告書の作成             | ◎   |    |     |
|                 | 放射能検査の実施及び報告書の保管            |     | ◎  |     |
|                 | 残菜調査の実施及び報告書の作成             | ◎   |    |     |
| 残菜調査の実施及び報告書の保管 |                             | ◎   | ○  |     |
| 食材<br>管理        | 食材の選定・発注                    | ◎   | ○  |     |
|                 | 食材の受け取り・確認                  | ◎   |    |     |
|                 | 食材の検収、保管、在庫管理               | ◎   |    |     |
|                 | 食材の保管・在庫管理状況の点検、確認          |     | ◎  |     |
|                 | 納入業者清潔保持状況等の確認              | ◎   | ◎  | ○   |
|                 | 保存食（原材料及び調理済み食品）の採取、保存      | ◎   |    |     |
|                 | 保存食（原材料及び調理済み食品）の保存状況の点検、確認 |     | ◎  |     |
| 衛生              | 食材の衛生管理                     | ◎   |    |     |

| 区分     | 業務内容                                 | 受注者 | 学校 | 飯舘村 |
|--------|--------------------------------------|-----|----|-----|
| 管理     | 業務従事者の健康調査票の記入                       | ◎   |    |     |
|        | 業務従事者の健康調査票の点検、確認                    |     | ◎  |     |
|        | 日常点検表に基づく点検及び報告                      | ◎   |    |     |
|        | 日常点検表に基づく報告の確認                       |     | ◎  |     |
|        | 健康診断及び検便の定期実施及び結果の報告                 | ◎   |    |     |
|        | 健康診断及び検便の定期実施及び結果の確認、保管              |     | ◎  | ◎   |
|        | 業務従事者の調理衣等（クリーニング含む）の調達及び清潔保持        | ◎   |    |     |
|        | 業務従事者の調理衣等の清潔保持状況等の点検、確認             |     | ◎  |     |
|        | 施設・設備（給食施設、調理器具、食器等）の清潔等の実施（除雪等作業含む） | ◎   |    |     |
|        | 施設・設備（給食施設、調理器具、食器等）の清潔等の点検、確認       |     | ◎  |     |
| 施設等管理  | 給食施設・設備の設置及び改修                       |     |    | ◎   |
|        | 給食施設・設備（給食施設、調理器具、食器等）の保守管理          | ◎   |    |     |
|        | 給食施設・設備（給食施設、調理器具、食器等）の保守管理状況        |     | ◎  |     |
| 業務管理   | 業務分担・配置表、勤務表（出勤簿）等の作成及び報告            | ◎   |    |     |
|        | 業務分担・配置表、勤務表（出勤簿）等の確認                |     | ◎  | ◎   |
|        | 緊急対応を要する場合の指示                        |     | ◎  | ○   |
| 労働安全衛生 | 営業許可申請                               | ◎   |    |     |
|        | 労災事故防止対策の策定                          | ◎   |    |     |
|        | 労災保険の加入                              | ◎   |    |     |
| 研修等    | 業務従事者等に対する教育及び研修の実施、報告               | ◎   |    |     |
|        | 研修実施報告書の確認                           |     | ◎  | ◎   |
| 行事参加   | 学校行事等の連絡、調整                          |     | ◎  |     |
|        | 学校行事等の参加、協力                          | ◎   |    |     |

◎：主としてその業務を実施すべき者

○：その業務を実施するにあたり、協力すべき者

(別紙 2) (施設設備の貸付け及び使用) 第 13 条 (7) 関係

給食室用消耗品

| 1 被服用品                                                                                                                                                                                 | 2 洗剤・薬品類                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 厚手手袋<br>ビニール手袋<br>軍手<br>使い捨て手袋(児童の配膳用手袋は除く)<br>使い捨てマスク<br>白衣<br>作業ズボン<br>エプロン(作業区分に応じて、種類、数量を確保すること)<br>使い捨てエプロン<br>靴(汚染作業区域・非汚染作業区域に分けて、種類・数量を確保すること)<br>髪の毛が完全に覆える帽子又は帽子とヘアネット(使い捨て) | 食器具洗浄剤<br>食器具消毒用アルコール<br>食器具消毒用次亜塩素酸ナトリウム<br>食器具用漂白剤<br>洗浄機用洗剤<br>手洗い用石鹼<br>手指消毒用アルコール<br>施設用洗剤及び消毒剤<br>スチームコンプレッションオーブン用専用洗浄剤<br>真空冷却器の軟水器用食塩<br>残留塩素測定用試薬<br>洗濯用洗剤<br>トイレ用洗剤 |
| 3 調理用品                                                                                                                                                                                 | 4 清掃用具                                                                                                                                                                         |
| 耐熱手袋<br>ラップ<br>アルミホイル<br>タオル類(不織布含む)<br>油こし紙(濾材)<br>キッチンタオル<br>クッキングシート<br>ビニール手袋(クラス配布用の袋は除く)<br>食材及び保存食用入れビニール袋                                                                      | ポリ袋<br>村指定のゴミ袋<br>ゴムホース又はシリコンホース<br>デッキブラシ<br>水切りワイパー<br>モップ<br>モップ絞り器<br>雑巾<br>台布巾<br>バケツ<br>ほうき<br>ちりとり<br>残菜用バケツ<br>研磨剤                                                     |

|                                                                      |                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5 洗浄用品                                                               | 6 事務用品費、その他                                                                                     |
| スポンジたわし<br>ナイロンたわし<br>機械油<br>食器洗浄機ブラシ<br>爪ブラシ<br>ペーパータオル<br>ドライロール 等 | 筆記用具<br>文房具<br>用紙類（点検表・確認記録用）<br>救急医薬品（消毒薬、絆創膏、ハンドク<br>リーム等）<br>衣類用粘着テープ<br>トイレットペーパー<br>洗濯干し 等 |
| 7 その他、日々消耗する物品等について、受託者の負担とすることが適当と認められるもの                           |                                                                                                 |

※ 消耗品については、消耗や破損等がないか、常に確認し、異物混入等にならないよう、必要に応じて交換等を行うこと。



(別紙 3) (経費区分) 第 24 条関係

経費の負担区分

| 甲 (飯舘村)                                                                                           | 乙 (受注者)                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| ・ 指定物品等の購入                                                                                        | ・ 調理従事者の人件費、法定福利費及び福利厚生費                                                     |
| ・ 指定物品等の修繕 (消耗によるもの)                                                                              | ・ 調理従事者の保健衛生費<br>定期健康診断 (年 1 回以上)<br>細菌検査 (月 2 回、年 24 回)<br>ノロウイルス検査 (年 2 回) |
| ・ 食器及び食缶類の購入費                                                                                     |                                                                              |
| ・ 水道、光熱費                                                                                          |                                                                              |
| ・ 施設防犯警備委託費                                                                                       |                                                                              |
| ・ 防鼠、防虫等の害虫駆除委託費                                                                                  |                                                                              |
| ・ 給食室排水処理槽保守委託費                                                                                   | ・ 食材料費                                                                       |
| ・ 給食室換気扇等清掃委託費                                                                                    | ・ 水道、光熱費 (過度の使用がある場合)                                                        |
| ・ 給食調理機器保守点検委託費                                                                                   |                                                                              |
| ・ 空調設備保守点検委託費                                                                                     | ・ 調理従事者の被服類 (別紙 2)                                                           |
| ・ 献立表、調理業務指示書、検収簿及び給食日誌等必要関係書類に関する経費                                                              | ・ 調理従事者の被服洗濯費                                                                |
| ・ 調理用消耗品の購入費<br>ボール、ざる、まな板、包丁、ひしゃく、計量カップ、計量スプーン、さいばし、ゴムベラ、ピーラー、温度計、教室用ビニール袋、点火棒、キッチンタイマー、時計、蛍光灯など | ・ 調理外消耗品の購入費 (別紙 2)                                                          |
| ・ その他の経費<br>その他、飯舘村の経費とすることが適当と認められるもの                                                            | ・ 営業経費                                                                       |
|                                                                                                   | ・ 研修に関する費用                                                                   |
|                                                                                                   | ・ 指定物品等の修繕費 (受注者側による過失責任による場合)                                               |
|                                                                                                   | ・ 通信機器費及び通信費<br>業務連絡用携帯電話機など                                                 |
|                                                                                                   | ・ 営業許可及び通行許可の申請に係る費用                                                         |
|                                                                                                   | ・ その他の経費<br>調理従事者の福利厚生のために使用する備品及び維持官営など、その他受注者が負担することが適当と認められるもの            |

- |                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------|
| ・ 1 受注者が調達すべき物品については、学校給食調理事業の性格を鑑み、安全性の配慮がなされ、環境負荷が小さい物を使用すること。             |
| ・ 2 業務に必要な消耗品類の交換時期は適切に行うとともに、学校栄養職員等が交換の必要があると判断した場合は、これに従うものとする。           |
| ・ 3 村が調達する物の中で、受注者が独自に用意したい物については、学校、教育委員会に申し出ること。認められた場合は、必要経費を受注者の負担とすること。 |

(別紙 4) (その他) 第 32 条第 2 項関係

放課後児童クラブにおける給食の提供について

1. 目的

長期休業日における放課後児童クラブへの給食の提供を行う。

2. 業務内容

献立の作成、食材調達、調理、片付け、清掃までの一連の業務

3. 業務場所

いいたて希望の里学園 食育ルーム (給食室は使用しない)

4. 食数等

| 年度      | 食数   | 給食日数 |
|---------|------|------|
| 令和 6 年度 | 20 食 | 29 日 |
| 令和 7 年度 | 20 食 | 42 日 |
| 令和 8 年度 | 20 食 | 49 日 |

5. 給食開始時間

正午

6. その他

別紙 4 に定めのない事項や食材費等については、教育委員会と別途協議するものとする。

## 別添 1

### 飯舘村立いいたて希望の里学園給食施設等概要

1. 履行場所 飯舘村立いいたて希望の里学園給食室及び付帯施設(1階)
2. 所在地 福島県相馬郡飯舘村伊丹沢字山田 380 番地
3. 調理方式 単独調理場 ドライシステム
4. 給食室面積 333.35 m<sup>2</sup>
5. 給食室配置図及び図面 別添 3
6. 給食機器数 別紙 2
7. 非破壊式放射線測定器 1 台
8. 調理内容 主食（米飯、炊き込みご飯、混ぜ込みご飯、揚げパン、スパゲティなど）  
副食（主菜や副菜、汁物などのおかず）  
※ 上記以外の主食（パン、めん類）は、学校給食会の委託先が調理・納品するため、受注者による調理は不要。
9. 給食数 160 食（令和 6 年 4 月現在）

#### 10. 食器の材質及び種類

| 種類      | 材質          | 備考          |
|---------|-------------|-------------|
| お椀・丼    | 強化磁器・PEN 樹脂 | 1 枚／人：毎日    |
| 菜皿・仕切り皿 | 強化磁器・PEN 樹脂 | 1 枚／人：毎日    |
| トレイ     | ポリプロピレン     | 1 枚／人：毎日    |
| スプーン    | ステンレス       | 1 本／人：献立による |
| はし      | 強化ナイロン樹脂    | 1 膳／人：献立による |

## 別添 2

### いいたて希望の里学園給食機器一覧

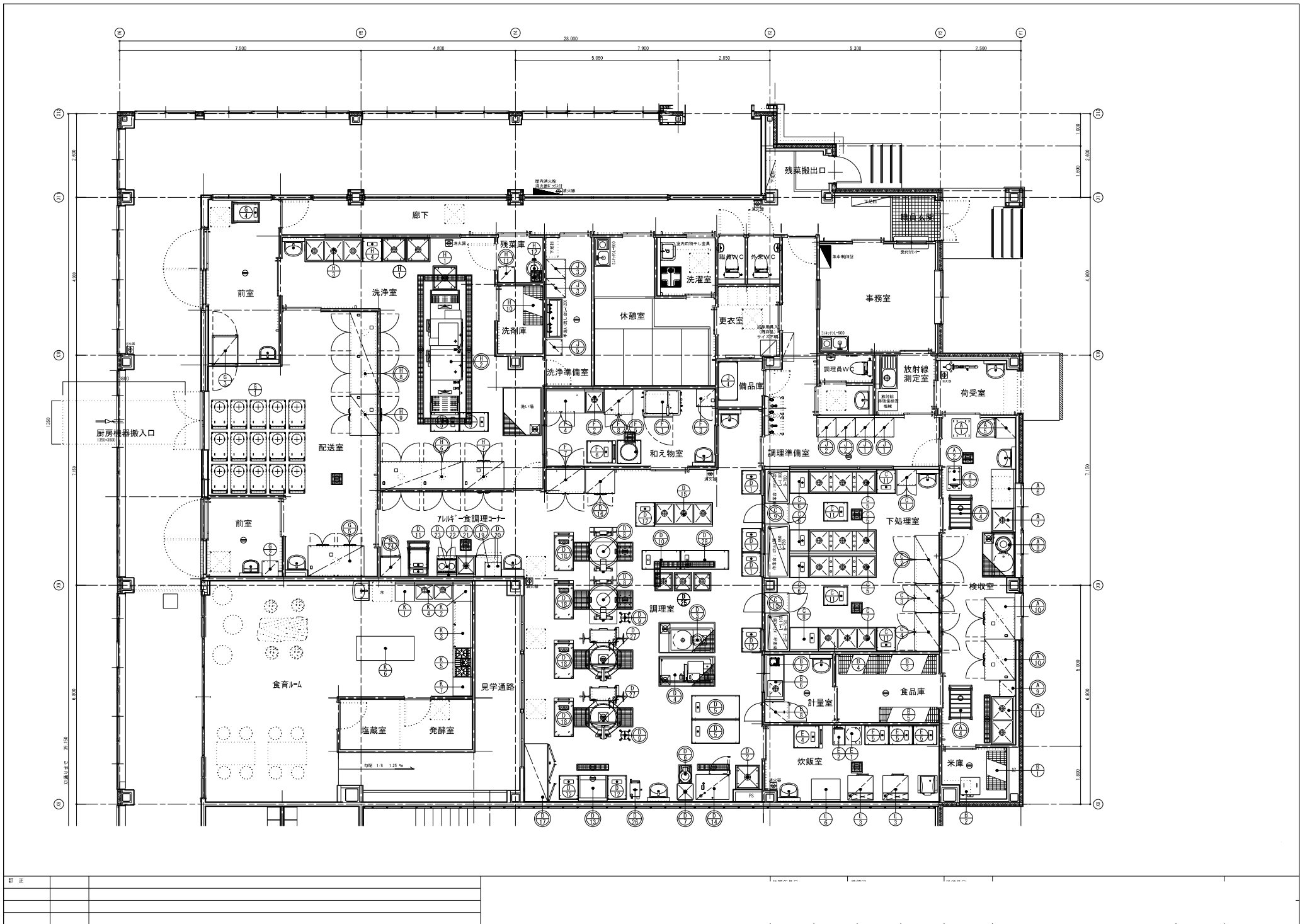
| No             | 品名             | 型式               | 規格寸法 |     |      | 台数 | 特記事項         |
|----------------|----------------|------------------|------|-----|------|----|--------------|
|                |                |                  | W    | D   | H    |    |              |
| <A:検収室>        |                |                  |      |     |      |    |              |
| 1              | 移動荷受台          |                  | 600  | 600 | 600  | 1  |              |
| 2              | デジタル台秤         | DP-6700K-150     | 350  | 605 | 795  | 1  | 移設品          |
| 3              | 移動台秤置台         |                  | 450  | 750 | 500  | 1  | 移設品          |
| 4              | L型運搬車          |                  | 950  | 700 | 885  | 2  | 移設品          |
| 5              | 原材料用冷凍庫        | HF-63CZT-KS      | 625  | 650 | 1890 | 1  | 移設品          |
| 6              | 引出付検収テーブル      |                  | 1200 | 750 | 850  | 1  |              |
| 7              | 泥落とし用一槽シンク     | SDS1-77B         | 750  | 750 | 850  | 1  | ドライ仕様        |
| 8              | シンク付移動ピーラー     | PL-42N-DH-C      | 1400 | 750 | 600  | 1  | 移設品          |
| 9              | 掃除用具入れ         |                  | 500  | 500 | 1800 | 1  | 移設品          |
| 10             | 器具消毒保管機        | ISC-W30JW-E      | 1280 | 950 | 1880 | 2  | 移設品          |
| 11             | 二槽シンク          | SDS2-157B        | 1500 | 750 | 850  | 1  | ドライ仕様        |
| <B:米庫・食品庫・計量室> |                |                  |      |     |      |    |              |
| 1              | ラック            | LS1220-19        | 1212 | 613 | 1892 | 1  |              |
| 2              | 貯米庫付自動洗米機      | RM-401CG21       | 600  | 600 | 1675 | 1  | 貯米量 210kg    |
| 3              | ラック            | LS1820-19        | 1821 | 613 | 1892 | 1  |              |
| 4              | ラック            | LS1220-19        | 1212 | 613 | 1892 | 1  |              |
| 5              | ラック            | MS1820-19        | 1821 | 460 | 1892 | 1  |              |
| 6              | 一槽水切付シンク       |                  | 1450 | 600 | 850  | 1  | ドライ仕様 現場合せ   |
| 7              | デジタル台秤         | UDS-1V-WP        | 242  | 292 | 128  | 2  | 移設品          |
| 8              | パススルー冷蔵庫       | HR-63CZ-2G2G     | 625  | 850 | 1890 | 1  | 冷蔵：540L      |
| <C:下処理室>       |                |                  |      |     |      |    |              |
| 1              | 包丁まな板殺菌庫       | DS-113           | 600  | 500 | 1030 | 1  | 移設品          |
| 2              | パススルー冷蔵庫（野菜類）  | HR-150CZ-ML-4G4G | 1500 | 850 | 1890 | 1  | 移設品          |
| 3              | パススルー冷蔵庫（肉・魚類） | HR-90CZ-4G4G     | 900  | 850 | 1890 | 1  | 冷蔵：816L ガラス扉 |
| 4              | パススルー冷凍庫（肉・魚類） | HF-120CZ3-4D4D   | 1200 | 850 | 1890 | 1  | 冷凍 1120L     |
| 5              | 三槽シンク          | DS3-217B         | 2100 | 750 | 850  | 3  | ドライ仕様        |
| 6              | 作業台            | DT-67B           | 600  | 750 | 850  | 3  | ドライ仕様        |
| 7              | 三槽シンク          | SDS3-187B        | 1800 | 750 | 850  | 1  | ドライ仕様        |
| 8              | 作業台            | DT-97B           | 900  | 750 | 850  | 1  | ドライ仕様        |
| 9              | パススルー冷蔵庫（野菜類）  | HR-63CZ-2G2G     | 625  | 850 | 1890 | 1  | 移設品          |
| 10             | パススルー冷蔵庫（肉・魚類） | HR-63CZ-2G2G     | 625  | 850 | 1890 | 1  | 移設品          |
| 11             | 移動台            | DTM-76           | 750  | 600 | 850  | 4  | ドライ仕様        |
| <D:調理室>        |                |                  |      |     |      |    |              |
| 1              | 移動台            | DTM-76           | 750  | 600 | 850  | 3  | ドライ仕様        |
| 2              | 移動シンク          |                  | 750  | 750 | 850  | 1  | ドライ仕様        |
| 3              | シンク付移動フードスライサー | MSI-04           | 1650 | 800 | 1598 | 1  | 移設品          |
| 4              | 移動台            | DTM-157          | 1500 | 750 | 850  | 2  | 移設品          |
| 5              | 移動式高速度ミキサー     | MX-40SA-M        | 420  | 590 | 1130 | 1  | 移設品          |
| 6              | 移動式受槽          | MX-MS            | 500  | 530 | 900  | 1  | 移設品          |

| No         | 品名               | 型式              | 規格寸法 |      |       | 台数 | 特記事項                            |
|------------|------------------|-----------------|------|------|-------|----|---------------------------------|
|            |                  |                 | W    | D    | H     |    |                                 |
| 7          | ガス回転釜            | DGK-45J-D-U     | 1396 | 995  | 780   | 2  | 移設品                             |
| 8          | スパテラストランド        | ST-S            | 270  |      | 620   | 3  | 移設品                             |
| 9          | 移動台              | DTM-126         | 1200 | 600  | 850   | 1  | 移設品                             |
| 10         | コンパクト収納カート       |                 | 875  | 700  | 800   | 2  | スタッキング可能                        |
| 11         | 移動台              | DTM-76          | 750  | 600  | 850   | 4  | ドライ仕様                           |
| 12         | ガスフライヤー          | CF-GK40         | 900  | 800  | 800   | 1  | 移設品                             |
| 13         | スチームコンベクションオープン  | NL-110F-G1K     | 1030 | 780  | 1650  | 1  | 移設品                             |
| 14         | 三槽シンク            | SDS3-187B       | 1800 | 750  | 850   | 1  | ドライ仕様                           |
| 15         | 包丁まな板殺菌庫         | ISCK-12JW-E     | 900  | 750  | 1880  | 1  | 移設品                             |
| 16         | 電気温蔵庫            | HS-1800LAG      | 1800 | 750  | 1800  | 1  | 移設品                             |
| 17         | 移動配缶台            |                 | 1200 | 600  | 600   | 4  | 移設品                             |
| 18         | コールドテーブル         | RT-80SNE1       | 800  | 650  | 850   | 1  | 移設品 (H 8 5 0 へ延長)               |
| 19         | ウォーターオープン (ヘルシオ) | AX-XW300        | 490  | 430  | 420   | 1  | 家庭用                             |
| 20         | 一槽シンク            |                 | 600  | 650  | 850   | 1  | ドライ仕様                           |
| 21         | 戸棚付置台            |                 | 600  | 650  | 750   | 1  |                                 |
| 22         | I H クッキングヒーター    | KZ-CK2020       | 600  | 453  | 100   | 1  |                                 |
| 23         | 検食用冷凍庫           | HF-63CZT-KS     | 625  | 650  | 1890  | 1  | 移設品                             |
| 24         | 移動シンク            |                 | 550  | 550  | 850   | 3  | ドライ仕様                           |
| 25         | 油濾過機             | WS              | 610  | 355  | 763   | 1  | 移設品                             |
| 26         | I H 回転釜          | TIH-20S         | 1760 | 1480 | 850   | 2  | 容量 1 1 0 L                      |
| 27         | 移動台              | DTM-156         | 1500 | 600  | 850   | 1  | 移設品                             |
| <E:炊飯室>    |                  |                 |      |      |       |    |                                 |
| 1          | 移動米飯配缶台          |                 | 800  | 600  | 650   | 1  |                                 |
| 2          | デジタル台秤           | DP-6700K-30     | 350  | 605  | 795   | 1  |                                 |
| 3          | 低輻射ガス立体炊飯器       | ARCX-3GCT       | 790  | 760  | 1650  | 2  | 最大炊飯能力 7 k g x 3 段<br>/ 回 予約機能付 |
| 4          | 移動配缶台            |                 | 900  | 700  | 600   | 1  | ドライ仕様                           |
| 5          | 移動台              | DTM-76          | 750  | 600  | 850   | 2  | ドライ仕様                           |
| 6          | 作業台              |                 | 900  | 700  | 800   | 1  |                                 |
| <F:和え物室>   |                  |                 |      |      |       |    |                                 |
| 1          | 真空冷却機            | CMJ-40QE        | 1130 | 795  | 1640  |    |                                 |
| 2          | 一槽シンク            | DS1-67B         | 600  | 750  | 850   | 1  | 移設品                             |
| 3          | 器具消毒保管機          | ISC-S5F-E       | 580  | 550  | 1900  | 1  | 移設品                             |
| 4          | コールドテーブル冷凍庫      | FT-120SDF-E-RML | 1200 | 750  | 850   | 1  | 冷凍：3 2 0 L                      |
| 5          | 移動和え物シンク         |                 | 750  | 750  | 850   | 1  | 移設品                             |
| 6          | 移動配缶台            |                 | 900  | 700  | 600   | 1  | ドライ仕様                           |
| 7          | パススルー冷蔵庫         | HR-120CZ3-4G4G  | 1200 | 850  | 1890  | 1  | 冷蔵 1 1 3 2 L ガラス扉               |
| 8          | 冷蔵庫              | HR-90Z-ML       | 900  | 800  | 1890  | 1  | 移設品                             |
| <G:配膳室・前室> |                  |                 |      |      |       |    |                                 |
| 1          | 一学級用運搬車          |                 | 900  | 500  | 850   | 14 |                                 |
| 2          | 掃除用具入れ           |                 | 500  | 500  | 1800  | 1  |                                 |
| 3          | 牛乳保冷庫            | RM-150CA-ED     | 1500 | 900  | 19970 | 1  | R3購入 収納ケース15箱                   |
| 4          | コンパクト収納カート       |                 | 875  | 700  | 800   | 1  | スタッキング可能                        |
| 5          | 器具消毒保管機          | ISC-W40JW-E     | 1745 | 950  | 1880  | 1  | 移設品                             |

| No          | 品名               | 型式             | 規格寸法 |      |      | 台数 | 特記事項       |
|-------------|------------------|----------------|------|------|------|----|------------|
|             |                  |                | W    | D    | H    |    |            |
| <H:洗浄室・残菜庫> |                  |                |      |      |      |    |            |
| 1           | 移動シンク            |                | 750  | 750  | 850  | 2  | ドライ仕様      |
| 2           | 洗浄機              | DWA2-8MG       | 3800 | 1120 | 1690 | 1  | 移設品        |
| 3           | 三槽シンク            | SDS3-187B      | 1800 | 750  | 850  | 1  | ドライ仕様      |
| 4           | 移動台              | DTM-76         | 750  | 600  | 850  | 1  | ドライ仕様      |
| 5           | 移動受台             | DTM-96         | 900  | 600  | 700  | 2  | ドライ仕様      |
| 6           | 食缶消毒保管機          | ISC-W60JW-E    | 2560 | 950  | 1880 | 1  | 移設品        |
| 7           | 食缶消毒保管機          | ISC-W30JW-E    | 1280 | 950  | 1880 | 1  | 両面 ウォーム機能付 |
| 8           | 食器消毒保管機          | ISC-W60JW-E    | 2560 | 950  | 1880 | 1  | 移設品        |
| 9           | 食器消毒保管機          | ISC-W30JW-E    | 1280 | 950  | 1880 | 1  | 両面 ウォーム機能付 |
| 10          | ラック              | LS1220-19      | 1212 | 613  | 1892 | 1  |            |
| 11          | 掃除用具入れ           |                | 500  | 500  | 1800 | 1  | 移設品        |
| 12          | ギャベジ缶ドローリー       | 2619 2620 2640 | 495  | 495  | 706  | 1  | 容量 75.7L   |
| 13          | 食器棚              |                |      |      |      | 1  |            |
| <J:準備室・備品庫> |                  |                |      |      |      |    |            |
| 1           | クリーンロッカー（汚染区域用）  | NBO-2          | 600  | 600  | 1800 | 2  | 移設品        |
| 2           | クリーンロッカー（非汚染区域用） | NBO-2          | 600  | 600  | 1800 | 2  | 移設品        |
| 3           | クリーンロッカー（洗浄室用）   | NBO-2          | 600  | 600  | 1800 | 2  | 移設品        |
| 4           | ラック              | LSS1220-19     | 1213 | 614  | 1892 | 1  |            |
| 5           | 掃除用具入れ           |                | 500  | 500  | 1800 | 1  | 移設品        |
| <K:食育ルーム>   |                  |                |      |      |      |    |            |
| 1           | テーブル             |                | 600  | 600  | 800  | 1  |            |
| 2           | テーブル             |                | 600  | 600  | 800  | 1  |            |
| 3           | 戸棚付作業台           |                | 1450 | 600  | 800  | 1  |            |
| 4           | 二槽シンク            |                | 1200 | 600  | 800  | 1  |            |
| 5           | ガステーブル           | XY-960T        | 900  | 600  | 800  | 1  | テーブルタイプ    |
| 6           | テーブル             |                | 1800 | 750  | 800  | 1  |            |
| 7           | テーブル             |                | 600  | 600  | 800  | 1  |            |
| 8           | 移動台              |                |      |      |      | 1  |            |







|    |  |  |  |
|----|--|--|--|
| 訂正 |  |  |  |
|    |  |  |  |
|    |  |  |  |
|    |  |  |  |

(様式第1号)

## 応募意思表明書及び誓約書

令和6年 月 日

飯舘村長 杉岡 誠 様

飯舘村立義務教育学校給食調理等業務委託プロポーザル実施要領及び下記の事項を遵守し、応募の意思を表明します。

また、応募に当たり、実施要領に規定している応募資格のすべてを満たしていることを誓約します。

なお、応募後において、応募資格を有していないことが判明したとき、及び応募資格を有しなくなったときは、速やかに申し出るとともに、受注事業者としての不選定や取消等の処分を受けることがあっても、何ら異議のないことを誓約します。

|                 |      |      |
|-----------------|------|------|
| 会社名・名称          | フリガナ |      |
|                 | ⑩    |      |
| 代表者名            | フリガナ |      |
|                 | ⑩    |      |
| 担当者名<br>(連絡責任者) | フリガナ | 所属部署 |
|                 | 氏名   |      |
| 住所・所在地          | 〒    |      |
| 電話番号            |      |      |
| ファックス番号         |      |      |
| 電子メールアドレス       |      |      |

### 添付書類

1. 定款又は寄付行為の写し及び登記事項証明書
2. 直近3期分の決算書類又はこれに準ずる書類
3. 事業概要書

4. 過去3ヶ月以内に関係行政機関から発行された団体及び団体の代表者の国税・都道府県税・市長村税の納税証明書（写しでも可）
5. 学校給食調理業務等の委託実績を有することを証明する書類
6. 製造物責任法に基づく生産物賠償責任保険に加入していることを証する書類
7. 衛生管理マニュアルに関する書類

(様式第2号)

令和6年 月 日

飯舘村長 杉岡 誠 様

見 積 者  
住 所  
商号・名称  
代表者名

㊞

## 価 格 提 案 書

- 1 委 託 業 務 名 飯舘村立義務教育学校給食調理等業務委託
- 2 業 務 履 行 場 所 福島県相馬郡飯舘村立いいたて希望の里学園

令和6年8月1日から令和9年3月31日まで、同一業務を引き続き行うことを積算条件として、下記のとおり価格提案書を提出します。

### 記

#### (1) 提案金額

| 提 案<br>金 額 | 百 |  | 十 |  | 億 |  | 千 |  | 百 |  | 十 |  | 万 |  | 千 |  | 百 |  | 十 |  | 円 |  |
|------------|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|
|            |   |  |   |  |   |  |   |  |   |  |   |  |   |  |   |  |   |  |   |  |   |  |
|            |   |  |   |  |   |  |   |  |   |  |   |  |   |  |   |  |   |  |   |  |   |  |

#### (2) 各年度内訳

| 年 度        | 金 額 |
|------------|-----|
| 令和6年度見積り金額 |     |
| 令和7年度見積り金額 |     |
| 令和8年度見積り金額 |     |
| 合 計        |     |

※金額は、消費税及び地方消費税を含まないものとし、金額の先頭に「¥」を記載すること。

※金額は、業務履行期間（2年8カ月間）の合計金額を記載してください。

価格提案書に係る積算内訳書

(税抜き：円)

| 区分         | 項目※1                                | 金額 | 計<br>(2年8ヶ月間の<br>合計) |
|------------|-------------------------------------|----|----------------------|
| 労務管理費      | 給与 ※2                               |    |                      |
|            | 賞与                                  |    |                      |
|            | 法廷福利費<br>(健康保険・厚生年金・雇用保<br>険・労災保険等) |    |                      |
|            | 法定外福利費 (交通費等)                       |    |                      |
|            | 小 計                                 |    |                      |
| 衛生管理費      | 定期健康診断費                             |    |                      |
|            | 特殊健康診断                              |    |                      |
|            | 検便検査費                               |    |                      |
|            | 被服費                                 |    |                      |
|            | 保健衛生費<br>(調理・洗浄・清掃等の消耗品)            |    |                      |
|            | 白衣クリーニング代                           |    |                      |
|            | 小 計                                 |    |                      |
| その他<br>管理費 | 引継ぎ業務費                              |    |                      |
|            | PL保険料                               |    |                      |
|            | 職員研修費                               |    |                      |
|            | 諸経費                                 |    |                      |
|            | 小 計                                 |    |                      |
| 合 計        |                                     |    |                      |

※1 項目は、例示であり必要に応じて適宜修正・追加して記載してください。

※2 給与の内訳

| 職 種    | 給料 (月額) | 就業<br>日数 | 時間給<br>(時給) | 就業時間 | 人数 | 合計 |
|--------|---------|----------|-------------|------|----|----|
| 業務責任者  | 円       |          | 円           | 時間   | 人  | 円  |
| 業務副責任者 | 円       |          | 円           | 時間   | 人  | 円  |
| 業務従事者  | 円       |          | 円           | 時間   | 人  | 円  |

(様式第3号)

## 飯舘村立義務教育学校等給食調理等業務の委託に関する企画提案書

飯舘村義務教育学校等給食調理等業務については、指示のあった仕様書での受託が可能であり、下記のとおり提案いたします。

### 1 会社概要

|             |                                                            |         |       |
|-------------|------------------------------------------------------------|---------|-------|
| (1)資本金      | 千円                                                         | (2)会社設立 | 年 月 日 |
| (3)従業員(社員)数 | ①正規社員<br>②調理師数 (①の内訳)<br>③栄養士数 (①の内訳)<br>④パート社員数等<br>⑤総従業員 |         |       |
| (4)事務所等所在地  |                                                            |         |       |
| (5)営業所数     |                                                            |         |       |

### 2 受託実績 (受託先)

|              |             |                 |
|--------------|-------------|-----------------|
| (1)学校・給食センター | 施設 (県内: 施設) | ※ 受託先実績<br>(別紙) |
| (2)集団給食施設    | 施設 (県内: 施設) | 〃               |
| (3)その他の施設    | 施設 (県内: 施設) | 〃               |
| (4)村内受託先     | 施設          | 〃               |

### 3 組織体制について

|  |
|--|
|  |
|--|

#### 4 学校給食業務に対する考え方

|  |
|--|
|  |
|--|

#### 5 事故発生（緊急）時の連絡体制等

|                                    |
|------------------------------------|
| (連絡網)                              |
| (緊急連絡先)<br>・住所<br>・電話<br>・担当部署（担当） |
| (代替給食について)                         |

#### 6 事故が発生した場合の補償、各学校でノロウイルスが発生した場合の対応

|  |
|--|
|  |
|--|

7 調理従事者の研修体制（計画）

|  |
|--|
|  |
|--|

8 安全衛生管理体制

|  |
|--|
|  |
|--|

9 栄養教諭等が作成する多様な献立への対応

|  |
|--|
|  |
|--|

10 調理従事者の配置体制（配置人数）

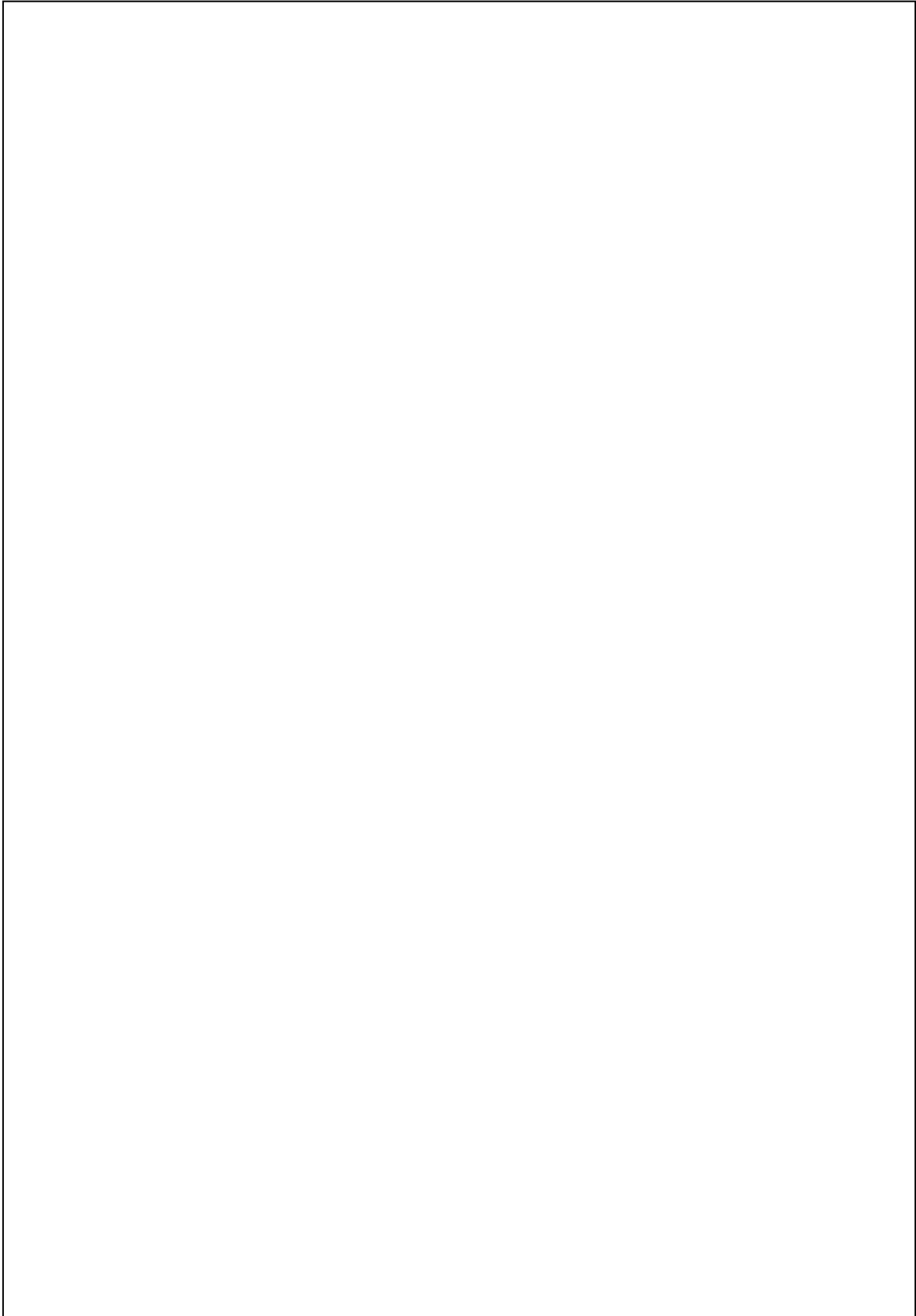
|                          |                                           |
|--------------------------|-------------------------------------------|
| (1)基本調理体制                | 1日 名で対応                                   |
| (2)年度当初の体制<br>(8月、9月の体制) | 基本調理体制に加え<br>日間程度 延べ 人程度<br>の応援体制をとることが可能 |
| (3)繁忙期の対応                | 基本調理体制に加え                                 |



|                                |                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| (6月～3月における<br>献立内容等に応じた支<br>援) | <p style="text-align: center;"> <u>                    </u> 日間程度    <u>      </u> 延べ    <u>                    </u> 人程度         </p> <p style="text-align: center;">           の応援体制をとることが可能         </p> |
| (4)その他特記事項                     |                                                                                                                                                                                                           |

1 1 常勤調理従事者雇用計画

1 2 代替調理従事者（支援調理員）雇用計画

A large, empty rectangular box with a thin black border, occupying most of the page below the header. It is intended for the user to input their hiring plan for replacement staff (support staff).

別紙

事業者名： \_\_\_\_\_

### 給食受託先実績

| 契約先               | 施設名          | 受託年度                  | 施設形態          | 食数  | 給食施設         | 栄養士数 | 調理員数 |
|-------------------|--------------|-----------------------|---------------|-----|--------------|------|------|
| (例)<br>医療法人<br>〇〇 | 〇〇病院         | 平成〇〇年度<br>～<br>平成〇〇年度 | 給食室調理<br>配膳   | 〇〇食 | ウエット<br>システム | 〇名   | 〇名   |
| 〇〇市<br>教育委員会      | 〇〇給食<br>センター | 平成〇〇年度<br>～<br>継続中    | 学校給食<br>調理・配送 | 〇〇食 | ドライ<br>システム  | 〇名   | 〇名   |
|                   |              |                       |               | 食   |              | 名    | 名    |
|                   |              |                       |               | 食   |              | 名    | 名    |
|                   |              |                       |               | 食   |              | 名    | 名    |
|                   |              |                       |               | 食   |              | 名    | 名    |
|                   |              |                       |               | 食   |              | 名    | 名    |
|                   |              |                       |               | 食   |              | 名    | 名    |

※ 本公告日から過去10年以内における特定給食施設の受託実績について記載すること。

(様式第 4 号)

飯舘村立義務教育学校等  
給食調理等業務に関する質問書

飯舘村長 様

|          |  |
|----------|--|
| 住所・所在地   |  |
| 企業・団体名   |  |
| 担当部署     |  |
| 担当者名     |  |
| 電話番号     |  |
| Eメールアドレス |  |

|          |       |  |        |  |
|----------|-------|--|--------|--|
| 質疑<br>01 | 配布資料名 |  | ページNo. |  |
|          |       |  |        |  |
| 質疑<br>02 | 配布資料名 |  | ページNo. |  |
|          |       |  |        |  |
| 質疑<br>03 | 配布資料名 |  | ページNo. |  |
|          |       |  |        |  |
| 質疑<br>04 | 配布資料名 |  | ページNo. |  |
|          |       |  |        |  |

【注意事項】

1. 質疑については、電子メールまたは Fax にて提出すること。
2. 質疑事項が多い場合は、適宜修正及び追加してください。

【E-mail : [kyouiku@vill.iitate.fukushima.jp](mailto:kyouiku@vill.iitate.fukushima.jp) Fax : 0244-42-1630】