

# 大分県消防学校給食業務委託仕様書

この仕様書は、大分県消防学校(以下「学校」という。)が、給食業務(以下「業務」という。)を委託するにあたり、業務内容の仕様について、必要な事項を定めるものである。

(総則)

第1 本仕様書において、甲とは委託者をいい、乙とは受託者をいう。

2 本業務における給食とは、学校において教育訓練を受ける学生に対する朝食、昼食及び夕食の提供をいう。

(業務概要)

第2 甲は、次の各号に掲げる業務を乙に委託する。

(1) 給食提供期間は、令和8年4月6日から令和9年3月24日まで

(2) 給食実施日は学生の入校日とするが、甲の指示により変更する場合がある

(3) 年間給食予定数量は、概ね17,051食(朝食4,999食、昼食7,053食、夕食4,999食)

(4) 学生の朝食、昼食及び夕食の献立表の作成

(5) 食材の調達及び調理、加工、盛付、配食

(6) 食堂給茶器の茶葉の補充と管理及び麦茶(夏季)の提供

(7) 給食の後片付け(食器、箸等の洗浄を含む。)

(8) 業務遂行上生じた食品廃棄物・廃油・ごみ等(業務遂行上給食施設へ持込をしたすべてのもの)の整理保管及び運搬・処分

(9) 厨房、食品庫、食堂(以下「厨房等」という。)の施設、設備及び物品の管理

(10) 厨房等の施設、設備及び物品の衛生管理(清掃を含む)

(11) 厨房等の火災予防

(12) その他前各号に付帯する必要な事項

2 業務の分担区分については、別表1のとおりとする。

(業務の管理)

第3 乙は、業務のための作業管理、衛生管理及び資材管理について、食品衛生法及びその他の関係法令を遵守し、誠実に履行するものとする。

2 乙は、給食が学生の健康管理業務の一環であることを認識し、保健衛生管理に万全の注意を払うとともに、栄養・品質・鮮度・彩りなど、質・量ともに満足感のある、良質な食事を安全に提供するものとする。

3 衛生管理については、「大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省 平成9年3月24日付け衛食第85号別添)」に準じた対応に努めること。

4 温かい状態で提供される食品については、調理終了後速やかに提供できるよう努めること。

5 調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食できるようにすること。

(施設・設備等の使用)

第4 甲は、業務実施に必要な厨房等の施設、別表2の設備・備品等は無償で乙に使用させるものとする。

2 業務実施に係る経費の負担については、別表3のとおりとする。

3 甲は、業務に必要な電気、ガス及び用水を無償で乙に給付するものとする。

乙は、使用に当たって十分節約し、効率的使用に努めなければならない。

4 甲は、業務に従事する者の休憩室を無償で提供するものとする。

5 業務に従事する者の校内の自動車等の駐車は、自動車等駐車届出書(様式1)により届出を行い、学校長の承認を得ること。

なお、駐車車両の管理保管については、乙の責任でこれを行うこととし、駐車場内での車両の破損、盗難等については、甲はその責を負わないものとする。

6 乙は、第1項及び第4項の施設・設備・備品等については、適時適切な整理及び清掃を実施し、善良な管理に努めなければならない。

7 前項の清掃は、甲の委託する清掃業者が行う食堂内の床・窓ガラス清掃を除く部分の日常清掃を行い、その他下記の定期清掃及び特別清掃を行うものとする。

なお、食堂内窓ガラスの結露については、乙が適宜清掃するものとする。

- ・定期清掃(日常清掃で実施することができない部分について、毎週末に行う。)
- ・特別清掃(①害虫鼠族駆除、②厨房内排水管及びグリストラップ(3槽)から浄化槽までの排水設備(4カ所)内の清掃を、それぞれ年2回行う。)

また、特別清掃の実施にあたっては、乙は実施日を事前に甲に通知するものとし、実施結果について、乙の委託する清掃業者の実施報告(写)等により報告を行うものとする。

8 乙は、甲が「厨房等の施設、設備及び物品の衛生管理状況」を調査する際は、業務責任者を同席させること。

また、調査結果に基づき、甲が改善を指示する場合は、改善指示書(様式8)により通知する。乙は、その指示に従い、速やかに改善計画書(様式9)を提出し、その改善を図ること。

(損害賠償)

第5 乙は、本業務の履行の結果、乙の責に帰すべき理由により甲に対し損害を与えた場合は、その賠償の責を負うものとする。

(調理業務従事者及び業務責任者等の配置)

第6 乙は、調理業務に必要な人数を確保し、滞りなく業務を行うことができる人数を配置すること。

2 乙は、調理業務従事者の中から、次の各号に掲げる業務責任者等を選任し配置しなければならない。

(1) 業務責任者又は副の業務責任者(以下「業務責任者」という)を1名(調理師又は

栄養士の資格のある者)を常時配置すること。

(2) 衛生管理者1名を配置、なお業務責任者が兼任することができる。

(3) 火気取扱責任者1名を配置、なお業務責任者が兼任することができる。

3 乙は、調理業務従事者(代替要員を含む)及び業務責任者を「業務責任者等届出書(様式2)」に資格を証する書類(資格免許証・資格証明書等)の写しと定期健康診断結果報告書(様式3)(定期健康診断実施後1年以内の結果。新規採用者については採用時の健診結果)を添付して、甲にあらかじめ届け出るものとする。

なお、既に届け出た内容に変更が生じた場合も同様とする。

4 乙は、契約期間中において、調理業務従事者及び業務責任者について、赤痢菌、サルモネラ菌及び腸管出血性大腸菌の細菌検査を毎月1回実施し、その都度速やかに結果の写しを甲に提出しなければならない。

#### (業務責任者及び調理業務従事者の服務)

第7 業務責任者は、本仕様書に基づき業務が履行できるよう調理業務従事者に対する指揮監督等を行うものとする。

2 業務責任者は、業務の履行に関して甲と連絡及び調整ができるようにしておくこと。

3 調理業務従事者は、調理専用の清潔な白帽子・マスク及び白衣等(以下「被服」という。)を着用し、不快感を与えることのないよう留意すること。

なお、乙は適正な数の被服を調理業務従事者へ支給等するとともに、適切な着用をしているか適時確認すること。

4 調理業務従事者は、火災・盗難等が発生しないように留意すること。

5 調理業務従事者は、教職員、学生、来校者及びその他の者に対して、誠意をもって対応すること。

6 調理業務従事者は、調理業務上知り得た情報を他に漏らしてはならない。

#### (給食時間)

第8 給食時間は、原則として次のとおりとする。

朝食 7:50～8:30

昼食 12:00～13:00

夕食 17:30～18:30

なお、甲が学校行事及び授業によって給食時間を変更する場合は、事前に乙に通知するものとする。

#### (食材調達業務)

第9 乙は、食材の調達にあたっては新鮮かつ安全なものを仕入れるものとし、食材納入業者の選定にあたっては、県産品及び地元食材業者の活用を努めるものとする。

なお、食材は近年の冷凍食品等の技術進化及び調理の効率を鑑み、冷凍食品及びレトルト食品も使用できるものとする。

- 2 乙は、納品に際しては、数量及び品質、鮮度、異物の混入等について確認し、検収すること。

なお、1月分の仕入情報（納入日ごとの食材品名、産地、単価、数量、金額）を一覧表にまとめ、翌月の10日までに甲に報告すること。

- 3 乙は、甲から食材の品質等について改善の要求があった場合は、遅滞なく調査を行い、必要な措置を講ずるものとする。

#### （献立等）

第10 乙は給食献立表（様式4）を毎週作成し、甲に翌週分を前週に提示すること。

- 2 乙の作成する献立は、厚生労働省の「日本人の食事摂取基準（2025年版）」の「18歳から29歳の男性身体活動レベル（高い）」の基準を目安とし、基準エネルギー（推定エネルギー必要量3,000キロカロリー／日）及び栄養素を十分考慮するとともに、栄養バランスの取れた質の高い、かつ彩りがよく食欲をそそる、質・量ともに満足感のある、おいしい食事を安全に提供するように努めなければならない。

なお、バイキング形式または選択形式での食事提供もできるものとする。

- 3 **献立は、原則主食、主菜、副菜、汁物で構成し、次のとおり配慮すること。**

主食は、米飯もしくはパンとし、**米飯**にあつては毎食おかわりが出来ること。

朝食は、体温上昇を促し、消化しやすい献立とすること。

**昼食は、副菜2品以上**とし、午後からの教育訓練に配慮し、消化が良く、比較的短時間で食せる献立とすること。

**夕食は、副菜2品以上**とし、一日で最も充実した献立とすること。

なお、漬物は、毎食ごとに用意すること。（献立に表記不要）

また、汁麺の時は、麺類を主菜と汁物と数えて、汁物はつけなくてよい。

- 4 乙は、次の特別食について対応すること。

- (1) 食物アレルギーや信仰上の理由等で食事制限がある学生には、必要に応じて特別食を提供すること。

- (2) 学生が病気になった際には、病気の症状に応じた摂取しやすい食事を提供すること。

- 5 献立の作成にあたっては、学生の「食に関する意向」を尊重し、喫食状況を把握のうえ、献立に反映させること。

乙は、献立・分量・味付け・盛りつけ等、甲からの要望を積極的に取り入れ、より高品質の給食の提供に努めなければならない。

- 6 乙は、冷凍食品等を使用した場合は、解凍した冷凍食品等を再冷凍保存して使い回しをしないこと。

- 7 乙による前日調理はもとより、次食調理の作り置きは原則として禁止する。

#### （業務の確認）

第11 乙は、毎食提供する給食を種類毎に校長又はその代行者による検食を受け、その評

価に対しては、適切に対応すること。

なお、乙は第10第1項の給食献立表(様式4)の作成時に検食簿(様式5)に献立を記載して作成し、甲に提出する。甲は検食結果(評価)として、検食簿の写しにより乙に通知するものとする。

2 乙は、給食を毎月1回以上献立作成者に、学校において検食をさせ、その内容を確認・評価し、評価結果を甲に給食評価報告書(様式6)により報告するとともに、献立作成に反映させるものとする。

3 乙は、給食を提供したときは、実施した業務内容を給食業務日誌(様式7)に毎日記載し、1ヶ月分を翌月の10日までに甲に提出し、確認を受けなければならない。

4 甲と乙は、毎月1回程度「給食献立会議」を開催し、報告及び意見交換を行う。

(その他)

第12 この仕様書に定めのない事項については、必要に応じて甲乙協議する。

別表1(第2関係)

## 業務分担表

◎は乙が自ら実施すべき業務、○は協力して行う業務、●は甲が自ら実施すべき業務

◎乙が実施すべき業務

	甲	乙
献立表の作成	各週の献立表を受領	◎各週の献立表を提出 (翌週分を前の週に)
喫食調査の実施	給食業務日誌を受領	◎給食業務日誌を翌月10日までに提出
保存食の確保		◎厨房冷蔵庫に保管
給食材料の点検・確認		◎
給食材料の調達、管理	仕入情報を受領	◎仕入情報は翌月10日までに報告
調理及び加工		◎
盛り付け及び配食		◎
給食の後片付け (食器洗浄等)		◎
業務遂行上給食施設へ持込をした全てのものの処分	最終処理まで乙が行う	◎
厨房等の清掃等衛生管理及び 火災予防		◎日常清掃及び定期清掃 特別清掃(年2回)
調理従事者の健康、衛生管理		◎健康診断、細菌検査(毎月1回)、清潔 保持、被服
調理従事者に対する研修	甲が依頼する場合もある	◎

○甲乙協力して行う業務

	甲	乙
特別食	○食物アレルギー等で特別食を必要とするものについて乙に通知 ○通常業務以外の献立	○乙は協力
食事変更処理	○給食数等に変更が生じたときは、速やかに乙に通知	○乙は可能な限り協力
食に関する意向調査の実施	○入校生アンケートを実施	○乙は調査結果について協力
検食の実施・評価	○毎食実施・評価 検食簿に記載し給食会議にて通知	○毎月1回検食を実施給食評価報告書 に記載し、翌月の10日までに提出
給食会議の実施 (月1回程度)	○日程調整(提案)	○日程調整(対応)
関係官庁等への報告等	○求められたもの ○乙に求める必要があれば協力依頼	○求められたもの ○甲からの依頼による場合も含む
インシデント対応	○	○
給食関係の伝票、報告書等の 作成、保管	○保管	○作成

●甲が自ら実施すべき業務

学校給食運営の総括	甲	乙
教育訓練計画の通知	●年度当初に年間教育訓練計画を乙に通知 ●毎月の25日までに翌月の教育訓練計画を乙に通知 ●教育訓練計画の変更について速やかに乙に通知	乙は職員配置計画、献立等を作成 その他通知により変更
食数管理	●3日前までに給食数を乙に通知 ●随時食数変更の通知	3日前までの通知により変更 随時の場合はできる限り対応
厨房施設等の修理	●修理対応	故障の報告
厨房器機の修理	●修理対応	故障の報告
食器、備品等の購入・補充	●購入・補充(甲が検討する場合もある)	要望
食中毒注意報等の情報提供	●情報提供	衛生管理について細心の注意

## 厨房等設備・備品一覧表

令和8年1月31日現在

No	品 目	型 式 番 号 等	数量
1	調 理 台	亜鉛メッキラッカ吹付仕上(1800×900×800) 下部スノコ	2
2	水切り付調理台	水切り板付き	1
3	盛りつけ台	下部戸棚・下部スノコ	2
4	作 業 台	下部スノコ、ドライタイプ	1
5	水 切 り 台	ドライタイプ	1
6	移 動 台		1
7	二 槽 シ ン ク	大型ゴミ収納付き、ドライタイプ	1
8	調 理 シ ン ク	大型ゴミ収納付き	1
9	シャワーシンク	前面化粧板張	1
10	浸 し 槽	大型ゴミ収納付き、ドライタイプ	1
11	ガ ス レ ン ジ	オザキOZMG-150R	1
12	瞬間湯沸器	パロマガス給湯器16号PH-163EWFS, パロマガス給湯器PH-163EWF	2
13	ライスタック	TX-TRT-120	1
14	ガス炊飯器	パロマPR-402S ・パロマPR-403S	2
15	立型炊飯器	服部工業LGS-100S(2段)	1
16	野菜切機	VC-4 100V	1
17	野菜切機設置台		1
18	ガス回転釜	服部工業GHSL-26	1
19	ガスフライヤー	コメットカトウCF2-DGA27(27 <sup>リットル</sup> )	1
20	ガスオープンレンジ	スチームコンベクションオープン CSV-G6、専用架台、パン付き	1
21	食器洗浄機	日本洗浄機SD113GSAH (W600×D605×H1385)	1
22	電子レンジ	パナソニックNE-M264	1
23	冷凍冷蔵庫	ホシザキHRF-180SF3 (4室冷蔵・2室冷凍)、シャープ350リットル SJPW35X(W)	2
24	検食用冷凍庫	ホシザキHF-63LZT	1
25	俎板包丁殺菌庫	ホシザキHSB-4SA	1
26	パンラック	棚4段パン付	1
27	消毒保管庫	ニチワESN-30B-200V、食器カゴ15ヶ付き	1
28	食器戸棚	上部ガラス戸	1
29	貯蔵湯沸器	貯水量40ℓ、タイマー付き	1
30	クリーンテーブル	下部ラック付、ドライタイプ	1
31	ソイルドテーブル	ドライタイプ	1
32	サービステーブル	下部戸棚	1
33	ジャーワゴン	保温ジャー2ヶ用、移動式	1
34	サービスワゴン	キャスターストップパー付き	2
35	ポットワゴン	SUS2段棚、(ポット14台スペース)	1
36	トレイワゴン	900×550×650	2
37	調味料ワゴン	600×450×850	1
38	置 台	600×600×800	1
39	電気掃除機	MC-L50FCG	1
40	電子保温ジャー	象印THS-C60 1台、タイガーJHC-900A 1台、象印THA-800貯飯量(8 <sup>リットル</sup> )2台	4
41	マイコンスूपジャー	タイガーJHI-M080	2
42	給 茶 器	ホシザキPTE-100 H2WA-BK(パウダータイプ)	1
43	ウォータークーラー(学生用)	日立RW223PD(5 <sup>リットル</sup> )	1
44	食堂用テーブル	プラス67-067KT80 11台、プラス03-185KT61 1台、ジョインテックスCE1875W	15
45	食堂用椅子	ジョインテックスGSC-01オレンジ	90
46	製氷機(学生用)	ホシザキIM-35L-1・IM20CL	2
47	製氷機(学生用)設置台		1
48	電子レンジ(学生用)	パナソニックNE-EH224	2
49	ゴ ミ 箱	68L ステップオンコンテナ6415	1
50	折りたたみ机	Chitose	4
51	ボルトレスラック	FBL300-1812454	1

※No46の製氷機(学生用)は学生訓練時専用とするので、原則使用はできませんが維持管理をしていただきます。

※No48の電子レンジ(学生用)は、給食の温め直し用です。維持管理をしていただきます。

## 経費負担区分表

県(甲)負担	受託者(乙)負担
1 厨房施設等の設置・修繕費	1 人件費(従業員の給料、諸手当、法定福利費)
2 厨房機器の購入及び修理費	2 給食食材費
3 食器・備品等の購入費	3 従業員の被服費
4 空調費、光熱水費及び燃料費	4 保健衛生費(健康診断費、検便費、クリーニング代)
5 厨房施設設備の定期点検代	5 業務用消耗品費(手袋、ラップ、ホイルたわし、洗剤、清掃用具等)
	6 事務用品費(献立、食数管理等に係る消耗品費)
	7 業務遂行上生じた食品廃棄物・廃油・ごみ等の整理保管及び運搬・処分費
	8 食堂給茶器用等茶葉代〔給茶器用茶葉は給茶器(ホシザキ)専用の茶葉を使用すること。その他として夏季の麦茶〕
	9 研修費
	10 通信費
	11 厨房内の清掃費、害虫鼠族駆除費、厨房内排水管及びグリストラップ(3槽)から浄化槽までの排水設備(4)内の清掃費
	12 その他業務運営に伴う諸経費(諸官庁手続費用、保険料等)

様式1(第4関係)

### 自動車等駐車届出書

役 職	氏 名	自動車の車種名	自動車の登録番号
業 務 責 任 者			
衛 生 管 理 者			
火 気 取 扱 責 任 者			
調 理 員			
調 理 員			
調 理 員			
調 理 員			
調 理 員			
調 理 員			

上記のとおり届け出ます。

令和 年 月 日

(受託者)  
住所  
商号又は名称  
代表者氏名

大分県消防学校長

殿

### 業務責任者届出書

役 職	氏 名	住 所	電 話 番 号	資 格 (免許の種類)	免許の登録番号
業務責任者					
衛生管理者					
火気取扱 責任者					
調 理 員					
調 理 員					
調 理 員					
調 理 員					
調 理 員					
調 理 員					

上記のとおり報告します。

令和 年 月 日

(受託者)  
住所  
商号又は名称  
代表者氏名

大分県知事 殿

### 定期健康診断結果報告書

受診年月日	受診者氏名	受診結果	受診医療機関

(注) 定期健康診断実施後1年以内の結果。新規採用者については採用時の健診結果。

上記のとおり報告します。

令和 年 月 日

(受託者)  
住所  
商号又は名称  
代表者氏名

大分県知事

殿

給食献立表 ( 月 日 ~ 月 日 )

	月 日 曜日					月 日 曜日					月 日 曜日					月 日 曜日									
	調理名 (メニュー)	食品名 (材料)	一人 当たり 数量	エネルギー (cal)	蛋白質 (g)	調理名 (メニュー)	食品名 (材料)	一人 当たり 数量	エネルギー (cal)	蛋白質 (g)	調理名 (メニュー)	食品名 (材料)	一人 当たり 数量	エネルギー (cal)	蛋白質 (g)	調理名 (メニュー)	食品名 (材料)	一人 当たり 数量	エネルギー (cal)	蛋白質 (g)					
朝 食																									
	小 計					小 計					小 計					小 計									
昼 食																									
	小 計					小 計					小 計					小 計									
夕 食																									
	小 計					小 計					小 計					小 計									
	合 計					合 計					合 計					合 計									

# 検 食 簿

確認者

日付                      令和   年   月   日   曜日

朝 食	献 立		コメント				検食時間
							時   分
							検食者氏名
	(評価)該当の項目を○で囲んで下さい						その他気づいた点
	主食の炊き方	丁度良い	硬い	軟らかい			
	副食の分量	丁度良い	多い	少ない			
	副食の味付け	丁度良い	薄い	濃い	甘い	辛い	
	副食の盛りつけ	良い	普通	悪い			
	総合評価	優	良	可	劣		
昼 食	献 立		コメント				検食時間
							時   分
							検食者氏名
	(評価)該当の項目を○で囲んで下さい						その他気づいた点
	主食の炊き方	丁度良い	硬い	軟らかい			
	副食の分量	丁度良い	多い	少ない			
	副食の味付け	丁度良い	薄い	濃い	甘い	辛い	
	副食の盛りつけ	良い	普通	悪い			
	総合評価	優	良	可	劣		
夕 食	献 立		コメント				検食時間
							時   分
							検食者氏名
	(評価)該当の項目を○で囲んで下さい						その他気づいた点
	主食の炊き方	丁度良い	硬い	軟らかい			
	副食の分量	丁度良い	多い	少ない			
	副食の味付け	丁度良い	薄い	濃い	甘い	辛い	
	副食の盛りつけ	良い	普通	悪い			
	総合評価	優	良	可	劣		

様式6(第11関係)

## 給食評価報告書

検食月日 : 令和 年 月 日( )

検食した食事の種類 : 朝食・昼食・夕食 (○で囲む)

検食者氏名 :

評価内容

評価項目	評価結果	評価結果に伴う献立への 反映措置等

上記のとおり報告します。

令和 年 月 日

(受託者)

住所

商号又は名称

代表者氏名

大分県知事

殿

## 給 食 業 務 日 誌

令和    年    月    日    曜日							
消防学校 担当者確認印	従事者名						
	朝						
	昼						
	夕						
教育課程名等	提供給食数			特別食の有無	備 考		
	朝食	昼食	夕食				
				1 食物アレルギー 2 病人食 3 通常以外			
				1 食物アレルギー 2 病人食 3 通常以外			
				1 食物アレルギー 2 病人食 3 通常以外			
				1 食物アレルギー 2 病人食 3 通常以外			
外 部 講 師							
検      食							
職    員    等 (現金支払分)							
合      計							

喫食状況	朝 食	昼 食	夕 食
残食の種類・量 など			

## 改善指示書

調査日時 令和 年 月 日 ( )

調査場所	調査結果	改善指示内容

上記のとおり改善を指示します。

令和 年 月 日

大分県消防学校長

(受託者)

住所

商号又は名称

代表者氏名

殿

## 改 善 計 画 書

調査日時 令和 年 月 日 ( )

改善指示日 令和 年 月 日 ( )

調 査 場 所	調 査 結 果	改善指示内容	改 善 計 画 (原因の究明・今後の対策)

上記のとおり改善計画を提出します。

令和 年 月 日

(受託者)

住 所

商号又は名称

代表者氏名

大分県消防学校長

殿