

様式第 1 号

錦町学校給食調理及び配送業務に係る仕様書

1 発注する業務名

錦町学校給食調理及び配送業務

内 訳： ① 食 数 1 日当たり約 1,005 食
小学校 625 食程度 中学校 364 食程度
給食センター職員 16 食（別に年間試食 70 食程度）

② 給食内容 完全給食（米飯 週 4～5 回・パン食 月 1～2 回）

③ 調理回数 約 185 回（小学校 183 回 中学校 181 回）

④ 配送回数 1, 128 回（183 回×3 小学校×2 回・別途約 30 回）

⑤ 配 送 車 当センター公用車使用

2 選定方法及び業務期間

(1) 令和 8 年度を初年度とし指名型プロポーザル方式及び見積（初年度分）入札で選定を行う。次年度以降は初年度落札業者から見積を徴し見積額の適正価格等の確認後、年度毎に契約を行う。

(2) 令和 8 年 4 月 1 日から令和 11 年 3 月 31 日（3 年間） 単年契約

3 発注する業務内容

管内各小中学校に提供する給食の調理及び 3 小学校への配送業務

（特別食の配慮、調理配送及び蒸気ボイラーの始動、停止、通常表示の点検、残留塩素測定を含む。）

4 添付資料

- (1) 給食センター位置図・厨房設備配置図
- (2) 給食配送記録簿（案）・ボイラー点検記録表（案）
- (3) 学級数・児童及び生徒数推移見込み表
- (4) 資料①～③

5 その他必要事項

施設の使用料については、見積額の経費へ含め、別途、委託契約者と錦町とで契約を交わす。

様式第2号

錦町学校給食調理及び配送業務請負に係る提案募集審査事項

- 1 学校給食に対する基本的な考え方について
 - (1) 学校給食の位置付けについて
 - (2) 安全・安心でおいしい給食の提供について
- 2 業務実施体制（人的体制）について
 - (1) 様式第1号に基づき、給食運営に必要な実施人員は、何人体制を見込むか。
 - (2) 調理員等の代替社員の対応について（長期休暇等の不在時）
 - (3) 通勤時等の勤務時間外の事故等に係る管理及び対策はどのように対処するか。
※ 貴社のマニュアルがあれば添付
- 3 調理員に対する研修体制について
 - (1) 貴社が主催する社員研修体制について
 - (2) 県や錦町が主催する学校給食等に関する研修会への参加について
- 4 調理員等の健康管理について
※ 貴社のマニュアルがあれば添付
- 5 学校及び本町給食センター職員との連携について
- 6 業務開始までの準備スケジュールについて
 - (1) 社員雇用スケジュール
 - (2) 本町内に住所を有する方を優先して雇用することができるか。また、その考え方
 - (3) 前項で「可」のとき、町から推薦した場合に対する考え方
- 7 見積書について
 - (1) 見積書作成に伴う業務実施人員は何人での算出か。
 - (2) 調理員等の給与水準と委託管理費（率）が分かるよう示してください。
 - (3) 現在、本町が受けている調理員等給与水準と貴社の同水準に差異があると予想されますが、本町が示す給与水準に準ずることが可能か。
可能であれば、その場合の管理委託費（率）を示してください。
 - (4) 下記の内容を確認の上、見積書を作成してください。
（ア）直接労務費 （イ）社会保険・労働保険 （ウ）委託管理費
（エ）制服代〔白衣上下（長袖・半袖）・コックシューズ（上処理用・下処理用）・

長靴（白）・フードキャップ（白）・防水エプロン・爪ブラシ]

ただし、毎年購入し支給とする。

（オ）健康管理費（定期健康診断）

（カ）衛生管理費

〔腸内細菌検査（月 2 回）、ノロウイルス検査（10 月から翌年 3 月の間、毎月 1 回）〕

様式第2号－1

次の事項について貴社の考え方をまとめてください。

- 1 学校給食に対する基本的な考え方について
 - (1) 学校給食の位置づけについて
 - (2) 安全・安心でおいしい給食の提供について

様式第2号－2

次の事項について貴社の考え方をまとめてください。

2 業務実施体制（人的体制）について

（1）様式第1号に基づき、給食調理及び配送業務に従事する必要な人員は、何人体制を見込むか。

（2）調理員等の代替社員の対応について

派遣元と代替社員との労働契約による通常の休暇は除くものとし、病気休暇、産前産後又は育児休暇等による長期において委託した派遣業務に従事できない場合の対応についてお尋ねします。

（3）通勤時等の勤務時間外の事故等に係る管理及び対策はどのように対処するか。

様式第2号－3

次の事項について貴社の考え方をまとめてください。

3 調理員等に対する研修体制について

(1) 貴社が主催する社員研修体制について

(2) 県や本町が主催する給食業務等に関する研修会等への参加について

様式第2号－4

次の事項について貴社の考え方をまとめてください。

4 調理員等の健康管理について

調理員等の健康管理をどのように行うか。

※ 貴社のマニュアルがあれば添付してください。

様式第2号－5

次の事項について貴社の考え方をまとめてください。

5 学校や本町給食センター職員との連携について

4つの小中学校や本町、栄養士等との連携が必要と思われるが、どのように取り組むか。

様式第2号－6

次の事項について貴社の考え方をまとめてください。

6 業務開始までの準備スケジュールについて

(1) 社員雇用スケジュール

(2) 本町内に住所を有する方を優先して雇用できるか。考え方をお尋ねします。

(3) 前項で「可」のとき、町から推薦した場合に対する考え方をお尋ねします。

様式第2号－7

次の事項について貴社の考え方をまとめてください。

7 見積書（額）について

- (1) 見積書作成に伴う業務実施人員は何人での算出か。
- (2) 調理員等の給与水準と委託管理費（率）が分かるよう示してください。
- (3) 現在、本町が受けている調理員等給与水準と貴社の同水準に差異があると予想されます。本町が示す給与水準に準ずることが可能か。
可能であれば、その場合の委託管理費（率）を示してください。
- (4) 下記内容を確認のうえ、見積書を作成してください。

ア 直接労務費 イ 社会保険・労働保険 ウ 委託管理費 エ 制服代(※)
オ 健康管理費（定期健康診断） カ 衛生管理費

※白衣上下（長袖・半袖）・コックシューズ（上処理用・下処理用）・長靴（白）・フードキャップ（白）・防水エプロン・爪ブラシ・・・毎年購入し支給とする。