

【別表 1】履行場所

○ 阿蘇市阿蘇学校給食センター

施設 の 名 称	所 在 地
阿蘇市阿蘇学校給食センター	阿蘇市黒川 881 番 4

○ 受配校等

(平成 31 年 4 月 1 日現在)

学校名	所在地	生徒数	職員数	食数計	クラス数	備考
一の宮小学校	阿蘇市一の宮町宮地 1680	443	37	480	14	
阿蘇小学校	阿蘇市黒川 1234	258	25	283	12	
阿蘇西小学校	阿蘇市的石 1949	134	19	153	6	
内牧小学校	阿蘇市内牧 1376	315	31	346	12	H31.4.1 山田小統合
一の宮中学校	阿蘇市一の宮町宮地 1669-2	202	24	226	6	
阿蘇中学校	阿蘇市内牧 609	356	33	389	10	
阿蘇給食センター	阿蘇市黒川 881 番 4		23	23	1	
合 計		1,708	192	1,900	61	

【別表 2】業務分担

業務分担	市	受託業者	業務分担	市	受託業者
献立作成業務	○		保存食の保存		○
栄養指導業務	○		検食業務	○	
食数管理業務	○		配缶・配送・回収業務		○
給食費管理業務	○		洗浄・消毒業務		○
食材調達業務	○		残菜・厨芥集積、処理業務		○
調理作業指示書作成	○		施設設備保守・維持管理	○	
作業工程表・作業動線図作成		○	使用機器等管理業務		○
食材検収の作業		○	清掃業務		○
食材検収の管理	○				
調理業務		○			

【別表 3】標準的な配送・回収時間（到着時間）

※献立によっては、それぞれ配送時間に変更があります。

<p>・通常日課【配送順番(食器・おかず)】</p> <p>やまびこ号 センター(11:05 発)→内牧小(11:15 着)→センター(11:30 着) →一の宮中(11:50 着) →センター(12:10 着)</p> <p>なかよし号 センター(11:00 発)→一の宮小(11:15 着)→センター(11:35 着) →阿蘇中(11:50 着) →センター(12:05 着)</p> <p>ひまわり号 センター(11:10 発)→阿蘇小(11:20 着)→阿蘇西小(11:40 着) →センター(12:00 着)</p>	
<p>・特別日課【配送順番(食器・おかず)】</p> <p>やまびこ号 センター(10:50 発)→内牧小(11:00 着)→センター(11:15 着) →一の宮中(11:35 着) →センター(11:55 着)</p> <p>なかよし号 センター(10:45 発)→一の宮小(11:00 着)→センター(11:20 着) →阿蘇中(11:35 着) →センター(11:50 着)</p> <p>ひまわり号 センター(10:55 発)→阿蘇小(11:05 着)→阿蘇西小(11:25 着) →センター(11:45 着)</p>	
<p>・通常日課【配送順番(回収)】</p> <p>やまびこ号 センター(13:30 発)→一の宮中(13:45 着)→センター(14:05 着) →内牧小(14:20 着) →センター(14:35 着)</p> <p>なかよし号 センター(13:30 発)→阿蘇中(13:40 着)→センター(13:55 着) →一の宮小(14:15 着) →センター(14:35 着)</p> <p>ひまわり号 センター(13:30 発)→阿蘇西小(13:45 着)→阿蘇小(14:05 着)→センター(14:20 着)</p>	

【別表 4】施設設備、その他調理機器等

○給食センターの施設概要

項目	内容	備考
延床面積	2,051.11 m ²	1階：1,395.13 m ² 2階：500.39 m ² 地下：85.84 m ² 1階増設部：69.75 m ² (H27年度整備)

構造	鉄骨造一部二階建	
建築年月	平成 15 年 9 月 1 日	共用開始
方式	フルドライシステム	株) 熊本アイホー
使用食器	PEN 食器	H22 年度購入、H27 年度購入(一の宮校区分)
調理機器		株) 熊本アイホー、日本調理機株式会社

備品一覧

品 名	個 数	品 名	個 数	品 名	個 数
S 回転釜 (ガス 1、蒸気 7)	8	プレハブ冷凍庫	1 基	高速度ミキサー	1
システム食器洗浄ライン	1 式	プレハブ冷蔵庫	1 基	野菜裁断機	1
システム食缶洗浄ライン	1 式	冷凍庫	2 基	球根等皮むき機	1
システムコンテナ洗浄ライン	1 式	食缶 (130)	123	フードスライサー	1
連続炊飯器	1 式	食缶 (100)	98	殺菌庫 (包丁、まな板等)	5
天吊式コンテナ消毒装置	1 式	食缶 (70)	91	サイノ目切り機	1
ガス連続フライヤー	1 式	食缶 (40)	3	配送車	3 台
食器消毒保管機	3	食缶 (蓋)	252	軽トラック	1 台
真空冷却機	2	ステンバット (蓋付)	63	洗濯機	2
ボイラー (給湯器)	1 基	フライ用敷網 (蓋付)	70	掃除機	2
生ゴミ処理機	1 式	蓄冷剤 (ステン蓋付)	76	フードカッター	1
スチームコンベクションオープン	1	作業台 (移動式)	1 所	コンテナ 蒸気	22
天吊式コンテナ消毒装置	6	エアーシャワー	一式	スパテラスタンド	1
トレーカゴ	70	ガステーブル	1	蓄冷材凍結庫	1
汁椀カゴ	85	真空冷却器	2	配缶台	1 式
三層シンク	1	コンテナ 電気	6	トラックイン消毒保管機	5
食缶ステン (蓋)	81	受け台	1 式	超音波洗浄機	1
		カゴ	90	角仕切り皿カゴ	60
		飯椀カゴ	85	モービルシンク	2
		移動台	1 式	デジタル台秤	6

外は備品台帳より

【別表 5】経費の負担区分

市	受 託 者
<ul style="list-style-type: none"> ■ 消耗品関係 事務所用 ■ 燃料費 軽油 (配送車) 灯油 (ボイラー)、LP ガス ■ 食料費 ■ 印刷製本費 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 受託者の人件費 <input type="checkbox"/> 受託者の福利厚生費 <input type="checkbox"/> 受託者の保健衛生費 (健康診断、検便等) <input type="checkbox"/> 給食配送車の任意保険 <input type="checkbox"/> 給食配送車の燃料費及び修理費 (受託者の過失による場合)

<ul style="list-style-type: none"> ■ 光熱水費 水道、電気 ■ 修繕費（厨房機器、配送車等） ■ 設備・調理機器等の購入費（備品） ■ 給食配送車の購入及び車検、法定点検費 ■ 食器及び食缶、コンテナの購入費 ■ 防鼠・防虫等の害虫駆除、天井・壁・フード清掃費 	<ul style="list-style-type: none"> □ 設備、調理機器の修繕費 （受託者の過失による場合） □ 調理機器等賃借費用（別途契約を締結） □ 営業経費・損害保険 □ 研修に関する経費 □ 消耗品関係 <p>【従事者の被服等】 作業衣上下、靴、帽子、長靴、調理用手袋、エプロン、マスク、サンダル等</p> <p>【調理業務、清掃用品等】 オートクリン、P タオル、ボイラー用塩、エグスター、用紙、次亜鉛素ナトリウム、手袋等、調理に関する消耗品</p> <p>【文房具、救急用品等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 雑貨、文房具費 （茶器、お茶類、トイレットペーパー、鉛筆、消しゴム、用紙、ボールペン、朱肉、はさみ等） ● 医療材料費 （消毒薬、温湿布、救急バンソウコウ、包帯等） <p>その他、日々消耗する物資、印刷については受託者が負担することが適当と認められるもの。</p>
--	---

【別表 6】 汚染作業区域・非汚染作業区域

汚染作業区域	非汚染作業区域
<p>【検収室】 原材料の搬入、食品の選別、根菜類の処理、鮮度等の確保を行う場所</p> <p>【米庫】 米の保管場所</p> <p>【下処理室】 食品の剥皮、洗浄を行う場所</p> <p>【洗浄室】 機械、食器、食缶等の洗浄、消毒前</p> <p>【残菜処理室】 残菜等の処理を行う場所</p> <p>【コンテナプール】 コンテナを消毒保管する場所</p>	<p>【調理室】 食材の切断、煮る、揚げる、焼く、加熱、冷却、配食等を行う場所</p> <p>【炊飯室】 炊飯を行う場所</p> <p>【和え物室】 和え物等を行う場所</p> <p>【アレルギー室】 アレルギー等の調理を行う場所</p> <p>【洗浄室】 機械、食器、食缶等の洗浄、消毒後</p>

【別表 7】 業務計画書及び報告書

報告書の種類	提出期限	提出先
業務従事者報告書	年度当初	教育委員会・センター
業務責任者等選任報告者	年度当初	教育委員会・センター

給食調理業務に係る履歴書	年度当初	教育委員会・センター
業務従事者変更報告書	変更の都度速やかに	教育委員会・センター
委託業務完了届	履行の翌月 10 日まで	教育委員会
定期健康診断結果報告書	当初、実施後速やかに	教育委員会
検便結果報告書	〃	教育委員会
研修実施報告書	実施後速やかに	教育委員会・センター
勤務体制表	翌月分を前月 20 日まで	教育委員会・センター
作業工程表	業務当日	センター
作業動線図	業務当日	センター
衛生管理チェックリスト（日常点検票）	業務当日	センター
学校給食調理従事者健康観察記録票	業務当日	センター
釜の配缶表	業務当日	センター
運転日誌	業務当日	センター
調理業務完了確認書	業務当日	センター
事故報告書（異物混入等）	実施後速やかに	教育委員会・センター
定期清掃等実施報告書	実施後速やかに	教育委員会・センター
施設設備等破損報告書	実施後速やかに	教育委員会・センター