

調理等業務委託の基本的条件

1. 業務を行う場所、施設名および1日当り給食数

- ・ 住 所：埼玉県北葛飾郡杉戸町大字椿349番地
- ・ 施設名：杉戸町立学校給食センター
- ・ 給食数：約2,900食（令和7年度実績）
約2,800食（令和8年度推計）
約2,700食（令和9年度推計）
約2,600食（令和10年度推計）
約2,500食（令和11年度推計）
約2,400食（令和12年度推計）

2. 社員の構成

責	任	者
栄	養	士
調	理	員
ボイラー技士（2級・危険物乙種第4類以上）		
運	転	手（自動車の種別 普通貨物）
配	膳	員 小学校6校
		中学校2校

合 計

（令和10年度に西小学校と高野台小学校が統合予定。）

3. 施設使用可能時間

- ・ 給食センター 7：00～18：00
- ・ 学校配膳施設 9：30～15：00

4. 有資格者の範囲

- ・ 調理員（短時間労働者調理員を除く）は、調理師免許の保有者であること。
- ・ ボイラー技士は、2級ボイラー技士免許以上で乙種第4類危険物取扱者の免状を有し、蒸気ボイラーの運転経験年数3年以上であること。なお、危険物取扱者は、「消防法第13条の23」、「危険物の規制に関する規則第58条の14」の規定により危険物取扱者保安講習を受講すること。受講した修了証の写しを発注者に提出するものとする。
- ・ 配送車の運転手は、中型自動車以上の運転免許を有し、トラック等の運転経験年数3年以上であること。なお、（平成19年6月2日以前に普通自動車運転免許を取得した者は、この限りではない。）
 なお、発注者が無事故無違反であることの証を求めた場合は、受託者は、速やかに無事故無違反の証として公的機関が発行したものを提出すること。
- ・ 労働安全衛生法第66条の健康診断は、労働安全衛生規則第44条第1項（定期健康診断）の規定による。定期健康診断の検査項目は、労働安全衛生規則第44条第1項第1号から第11号までの検査を実施し、速やかに、検査結果の異常の有無を

発注者に報告する。

5. 責任者の経験年数

- ・ 共同調理方式の経験年数が3年以上であること。なお、経歴書を添付すること。

6. 配送車

- ・ 配送車4台とすること。
アルミバンを含め新規作成・登録されたものであること。車両取得費、諸経費 及び車検等維持管理費等（1台当り年間平均走行距離は約10,000kmとする。）の一切を受託者負担とする。5年経過後、更に5年使用するため車両の適切な維持管理に努めること。
- ・ 主な仕様は、配送車は最大積載量3トンとし、加載するアルミバンは給食コンテナ(1552L×842W×1600H)6台を積載、人が歩行可能な高さを有すること。なお、配送車等の仕様は現在使用の配送車と同等以上のものとすること。

7. 消耗品の区分

- ・ 発注者と受託者の消耗品負担区分は別紙のとおり。

発注者・受託者の消耗品等負担区分

○発注者が負担する消耗品等

調 理

ペーパータオル、固形石けん、液体石けん、逆性石けん、消毒用アルコール、次亜塩素酸ナトリウム、スチコン軟水器用塩、スポンジ、タワシ、調理及び洗浄用洗剤、傷用手袋、ビニールホース、クッキングシート、電池、爪ブラシ、ドライヤー、水切りワイパー、ミトン手袋、白手袋、タオル、調理室用清掃用具等

配 送

燃料費

ボイラー

A重油、清缶剤、PH測定器、PH試験紙、DPD法残留塩素測定器及び試薬、軟水器用並塩、爪ブラシ、その他ボイラー等に必要なもの

そ の 他

施設設備修理用材料、管理棟清掃用品及び清掃に付随するもの

配 膳

牛乳保冷库消毒用噴霧器、消毒用アルコール、液体石けん、逆性石けん、逆性石けん用洗面器、ペーパータオル、爪ブラシ等

※ 配膳室の清掃用具は学校備付けを使用

○受託者が負担する消耗品等

調 理

- ・調理員が身に付けるもの

白衣、エプロン、帽子、マスク、クッキングシューズ、長靴等
ただし、エプロンは冬季だけ使用すること。

- ・白衣等の洗濯に必要なもの

洗剤、漂白剤、柔軟剤等

配 送

- ・油脂類、その他消耗品類等配送及び車両の維持管理に必要なもの

- ・運転手が身に付けるもの

白衣、クッキングシューズ、帽子、マスク、カップ、洗車時に使用する作業服等

ボイラー

- ・ボイラー技士が身に付けるもの

ボイラー技士作業服、白衣、クッキングシューズ、帽子、手袋、軍手等

配 膳

- ・配膳員が身に付けるもの

白衣、クッキングシューズ、帽子、マスク、爪ブラシ、手袋等