

粉河学校給食センター調理配送及び施設衛生管理業務

仕様書

令和6年11月

紀の川市教育委員会

1 委託業務名

粉河学校給食センター調理配送及び施設衛生管理業務

2 業務期間

令和7年4月1日 ～ 令和12年3月31日

3 業務場所、名称及び施設概要

(1) 所在地 紀の川市粉河681番地1

(2) 名 称 紀の川市粉河学校給食センター

(3) 施設概要

① 敷地面積 約3,950㎡

② 建物面積 約1,051㎡

③ 付帯施設 車庫約104㎡ 駐輪場 約10㎡

④ 構 造 鉄骨造 平屋

⑤ 運営方式 ドライシステム

⑥ 調理能力 最大2,000食/日

4 対象及び食数

紀の川市内（粉河、那賀地区）小中学校の児童生徒及び教職員等を対象とする。

(予定食数) 小学校7校、中学校2校 約1,200食/日

(予定回数) 約200回/年

(配 送 校)

学校名	食数	学級数	住 所	配送距離
粉河小学校	249	10	紀の川市粉河1558番地1	約1.5km
長田小学校	99	6	紀の川市長田中538番地1	約2.5km
竜門小学校	105	6	紀の川市杉原257番地1	約2.4km
川原小学校	56	5	紀の川市野上92番地2	約5.5km
名手小学校	182	6	紀の川市名手西野335番地	約2.9km
上名手小学校	45	5	紀の川市江川中988番地4	約7.4km
麻生津小学校	23	4	紀の川市麻生津中10番地2	約5.2km
粉河中学校	242	8	紀の川市粉河925番地	約0.6km
那賀中学校	141	6	紀の川市名手市場981番地	約5.5km

※ 学級数は令和6年5月現在の児童及び生徒数で、職員分も含んでいます。

5 業務履行日

- (1) 学校が指定する給食日
- (2) 学期毎の給食開始前と給食終了後の施設、設備及び器具などの清掃及び点検日
- (3) その他、紀の川市（以下「市」という。）が給食運営に必要と定めた日

6 関係法令等の遵守

- (1) 市が「食育のまち宣言」を行っていること、学校給食が教育の一環であることを認識し、安全安心な給食を提供するため、衛生管理に万全の注意を払い、常に誠意を持って業務の遂行に努めること。
- (2) 学校給食法、食品衛生法、道路交通法、労働基準法等の関係法令及び関係省庁の通知文等を遵守すること。
- (3) 学校給食衛生管理基準（文部科学省）、大量調理マニュアル（厚生労働省）及び市の指示（作業標準書等の文書による指示及び業務責任者に対する口頭による指示を含む。）を遵守すること。

7 業務内容

(1) 物資管理

- ① 市の指導に基づき、物資の数量及び品質等を確認のうえ荷受けし、検収簿に必要事項を記録する。
- ② 物資のうち食材については、検収後、専用の容器に移し替え、衛生的な管理を行う。また、保存食を採取し、保存食記録表に記録を行い、定められた期間保存し、保存期間が満了したものの廃棄を行う。
- ③ 物資については、物資在庫管理表を作成し、所定の場所にて適切な管理を行い、不足が生じないようにする。

(2) 調理

- ① 市が作成した献立表、調理指示書等に基づき、本仕様書等により、市の提供する食材料を使用し調理する。
- ② 調理終了後2時間以内の喫食となるようにする。
- ③ 市の指示に基づき、作業工程表及び作業動線図を作成し、調理従事者に周知徹底する。
- ④ 食材の無駄な廃棄を出さないように心掛け、特に野菜の廃棄については、極力少なくなるようにする。
- ⑤ 適正に配缶するため、釜割表を作成する。
- ⑥ アレルギー対応食の調理については、市の指示に基づき、間違いが起こらないように、2名以上で調理する。
- ⑦ 検食用の給食を準備し、市が定める者の検査を受け、不適合とされた場合は、直ちに手直し又はやり直しを行い、再度、検査を受けなければならない。更に不適合な場合も同様とする。

- ⑧ 保存食を採取し、保存食記録表に記録を行い、定められた期間保存し、保存期間が満了したものの廃棄を行う。

(3) 配缶

- ① 調理した給食を学校別、学級別、個人別（アレルギー対応食）に供給量を計量し配缶する。なお、アレルギー対応食については、間違いが起こらないように2名以上で配缶する。
- ② 数を読んで配缶する揚げ物、焼き物、ゼリー等については、必ず人を変えて2回以上読み直して配缶する。
- ③ 配缶された食缶と献立に応じた食器、箸等を学校別のコンテナに積み込み、配送プラットフォームに運ぶ。

(4) 配送回収

- ① 調理終了後2時間以内の喫食となるように市と協議の上、配送計画を立て、市所有の配送車（コンテナ4台積2～3トン車3台、軽配送車1台）で配送を行う。なお、学校行事等による配送時間の変更にはできる限り対応すること。
- ② 配送回収については、安全確保のために運転手及び補助員の二人一組で行い（軽配送車は除く）、運行中は、交通規制等を順守し、事故防止等安全確認に万全を期すること。特に、学校敷地内及び通学路においては、児童、生徒及び第三者等に最大限の注意を払うこと。
- ③ コンテナを配送プラットフォームから配送車へ積載後、各校へ配送し、各校指定の配膳室に搬入する。
- ④ 回収については、各校指定の配膳室等からコンテナを配送車両へ積載し、粉河学校給食センターの回収プラットフォームへ配送する。
- ⑤ 配送車は、運行前に安全点検を行い、運行後は、清掃洗浄し清潔に保つこと。また、運行の記録を車両運行報告書により、市に報告する。
- ⑥ 配送車は、毎月定期点検を行い、車両整備点検報告書により、市に報告する。

(5) 食器、食缶、調理器具等の洗浄、消毒、保管及び日常点検

- ① 回収プラットフォームより回収されたコンテナを運び、食器、食缶、コンテナ等に分別して洗浄し、所定の場所にて消毒し保管を行う。
- ② 調理作業で使用した調理器具を洗浄し、所定の場所にて消毒し保管する。
- ③ 食器、食缶、調理器具等の洗浄後は、必ず汚れの取り残しの有無を確認する。
- ④ 食器、食缶、調理器具等については、必要な日常点検を行う。

(6) 残菜、残食、その他廃棄物の処理

- ① 検収室、下処理室で発生する残菜については、生ゴミ処理機に運搬し処理する。ただし、生ゴミ処理機で処分できないものや、その他の部屋で発生する残菜については、できる限り水切りを行い、袋詰めした後、指定場所へ搬出する。
- ② 学校からの残食については、学級毎の品目別に計量後、残食記録表に記録し、生ゴミ処理機に運搬し処理する。ただし、生ゴミ処理機で処分できないものについては、できる

限り水切りを行い、袋詰めした後、指定場所へ搬出する。

③ 残菜、残食以外の廃棄物については、分別して袋詰めした後、指定場所へ搬出する。

(7) 施設、設備、調理機器の清掃及び日常点検

① 施設、設備、調理機器を清潔に保つため、定期的に清掃し、点検を行い、機械器具点検報告書により、市に報告する。

② 調理に使用した施設、設備、調理機器は、その都度、清掃、整理整頓を行い、必要に応じ消毒を行う。

(8) 報告

① 毎日の業務終了後、作業完了報告書等により業務完了の報告を市に行う。

② 毎月分の業務完了報告書を当該月業務終了後、速やかに市に提出する。

③ 業務過程において事故等が発生した場合は、直ちに市に報告し、速やかに善後策を講じること。なお、事故等の対応完了後は、速やかに事故報告書を市に提出すること。

(9) ボイラー管理

① 日常点検及び運転業務を行い、故障の予防と性能の維持に努め、月 1 回自主点検を行う。また、点検の記録を、ボイラー点検報告書により、市に報告する。

② 業務中に異常を認めたときは、直ちに必要な措置を講じて業務に支障をきたさないようにする。

(10) 長期休業中における作業

① 施設、設備の清掃、点検及び食器、食缶、調理器具等の清掃、点検を行う。

② 学級編成に応じた食器、食缶等の準備を行う。

③ 長期休業中における作業内容、日程等を作業計画書により、市に報告する。

(11) その他、上記に付帯して必要となる業務

(12) 施設の衛生管理及び保守点検業務

- ①施設内定期清掃……………粉河業務 1 参照
- ②厨房機器等保守点検……………粉河業務 2 参照
- ③鼠・害虫防除……………粉河業務 3 参照
- ④貫流ボイラー貯湯槽性能検査…粉河業務 4 参照
- ⑤ボイラー保守点検……………粉河業務 5 参照
- ⑥ボイラー煤煙測定業務……………粉河業務 6 参照
- ⑦消防設備保守点検……………粉河業務 7 参照
- ⑧電気保安全管理……………粉河業務 8 参照
- ⑨排水管高圧洗浄……………粉河業務 9 参照
- ⑩排水水質検査……………粉河業務 10 参照

(13) 市と受託者の業務区分の概要は、別表 1「業務区分表」のとおりとする。

8 経費の負担

市と受託者の経費の負担区分は、別表2「経費負担区分表」のとおりとし、負担区分が明確でないものは協議の上決定するものとする。なお、市負担分であっても、受託者の過失による修繕又は新規購入については受託者の負担とする。

また、購入する物品の品質及び規格については、市の了解を得ること。

9 従事者の配置

業務の履行にあたり、余裕のある従事者の配置を行うとともに、緊急時を要する場合には増員を行い、突発的な事故や欠員等にも対応できる体制をとること。

また、学校給食に関する業務であることを考慮し、業務に従事する者として、次の各責任者及び作業員を配置すること。各責任者及び作業員については、業務の履行に支障がない範囲で兼務することができるものとする。

なお、従事者の雇用にあたっては、紀の川市民の採用と継続的な雇用に努める。

(1) 業務責任者（1名）

業務全般の指揮及び統括を行うとともに、市との連絡調整の任にあたる業務責任者を1名配置すること。

業務責任者は、栄養士又は調理師の資格を取得後、学校給食調理施設又は1日750食以上の大量調理施設で3年以上の経験を有する者で、ドライ方式調理施設での従事経験も有する常勤の正社員とする。

(2) 副業務責任者（1名）

業務責任者に事故があるとき、又は欠けたときその職務を代行する副業務責任者を1名以上配置すること。

副業務責任者は、栄養士又は調理師の資格を取得後、学校給食調理施設又は1日750食以上の大量調理施設で1年以上の経験を有する者で、ドライ方式調理施設での従事経験も有する常勤の正社員とする。

(3) 衛生責任者（1名）

施設及び設備の衛生管理、食品の衛生及び調理従事者等の衛生の日常管理等を行う衛生責任者を1名配置すること。

衛生責任者は、栄養士又は調理師の資格を有する者で、原則としてドライ方式調理施設での従事経験を有する者とする。

(4) 施設設備責任者（1名）

施設、設備の運用、点検、維持管理を行う施設設備責任者を1名配置すること。

施設設備責任者は、ボイラー技師免許（2級以上）を有する者、ボイラー取扱技能講習受講済者又は小型ボイラー取扱業務特別教育修了者とする。

(5) 配送責任者（1名）

配送業務を安全、円滑に行うための配送責任者を1名配置すること。

配送責任者は、普通自動車運転免許を有する者で、配送車を安全に運転できる者とする。

(6) 調理作業員（必要人数）

調理業務に必要な人員を配置する。

調理作業員は、調理師など専門の知識を有する者又は学校給食調理施設や大量調理施設での経験を有する者をできるだけ多く配置すること。

なお、調理作業員のうち、栄養士又は調理師の資格を有する者1名を「アレルギー対応食調理責任者」として、アレルギー対応食の調理業務にあたらせること。

(7) 配送作業員（必要人数）

配送及び回収、配送車の清掃洗浄及び日常点検に必要な人員を配置する。

配送作業員は、普通自動車運転免許を有する者とし、配送車を安全に運転できる者とする。

10 従事者の報告

(1) 従事者については、業務を開始する2週間前までに業務従事者報告書により市に報告すること。なお、各責任者については、履歴書及び資格要件を証明する書類を添付すること。

(2) 退職及び新規採用等により変更する場合は、変更する1週間前までに業務従事者変更報告書により市に報告すること。

11 従事者の教育、研修

(1) 業務が適正かつ円滑に行われるよう定期的に研修を行い、従事者の資質向上に努めるとともに、新たに採用した場合は、初任者研修を必ず実施すること。

(2) 上記研修を実施した後は、研修実施報告書により、速やかに市に報告すること。

(3) 従事者に注意事項等を徹底し、業務が適正かつ円滑に行われるように、朝礼その他必要に応じて打合せ等を行うこと。

(4) 市が必要と判断した場合は、市又は第三者が実施する研修等に従事者を参加させること。

12 安全衛生管理

(1) 学校給食衛生管理基準（文部科学省）、大量調理マニュアル（厚生労働省）及び市の指示（文書による指示及び業務責任者に対する口頭による指示を含む。）に基づき、従事者の健康管理、食品管理及び施設、設備の管理を行うこと。

(2) 労働安全衛生法及びその関連法令を遵守し、従事者の定期健康診断を年1回以上実施し、その結果を定期健康診断結果報告書により、直ちに市に報告すること。

(3) 従事者に、赤痢菌、サルモネラ菌及び腸管出血性大腸菌に係る検便検査を長期休業中も含め月2回以上実施し、その結果を腸内細菌検査結果報告書により、直ちに市に報告すること。なお、保菌者が出た場合は、ベロ毒素等の有無などについて追跡調査を行い、必要な措置を講じること。

(4) 下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている者、感染のおそれのある疾病に罹患している者、手指に化膿性疾患のある者は業務に従事させないこと。

(5) 従事者がノロウイルスに感染している恐れのあるときは、速やかに高感度の検便検査を実

施し、ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、出勤を停止し業務に従事させないこと。なお、ノロウイルスの多発する時期においては、必要に応じ従事者にノロウイルス検査を実施すること。

- (6) 新規に従事者を業務に従事させるときは、従事する日の直前1ヶ月以内に(2)に規定する健康診断を行い、従事する日の直前2週間以内に(3)に規定する検便検査を行うこと。

13 施設設備器具

- (1) 市は、所有する施設や設備、調理器具、配送車等を受託者に無償で貸与し、受託者は善良なる使用者としての注意義務を持って使用すること。また、目的外の使用は一切禁止する。
- (2) 受託者は、施設や設備、調理器具、配送車等を丁寧に扱うとともに、故障等が発生した場合は、直ちに市に報告し、その指示に従うこと。
- (3) 電気、ガス、水道等を無駄なく適正に使用し、経費節減に努めること。

14 協力事項

- (1) 市が指示する会議への出席、給食試食会の実施、施設見学者への対応、学校での食育活動、職場体験の受け入れ等に協力すること。
- (2) 保健所等の立入検査が実施される場合には、必要書類の作成、立会い等に協力すること。
- (3) 市が必要とする各種調査資料等の作成に協力すること。
- (4) 災害が発生した場合には、市が行う救援作業等に協力すること。

15 業務評価

- (1) 業務内容について、衛生管理等を含め、適正に履行できているか、必要に応じて業務評価を受けること。
- (2) 評価結果については、真摯に受け止め、必要に応じて改善策を講じ、業務履行の水準の維持、向上に務めること。

16 委託料

- (1) 受託者は、業務完了報告書提出後、当該月分の委託料を市に請求するものとする。
- (2) 市は委託業務の履行を確認後、月毎に委託料を支払うものとする。

17 損害賠償等

- (1) 受託者は、業務委託の実施にあたり、食中毒や事故等の発生時の対応として、施設所有管理者特約条項「対人5億円・対物1億円」、生産物特約条項「対人5億円・対物1億円」の賠償責任保険に加入し、その証書の写しを市に提出すること。
- (2) 次に掲げる事項に該当し、その結果、市に損害を与えたとき、受託者は、市に損害賠償しなければならない。
 - ① 故意又は過失により、食中毒の原因となる細菌、その他人体に有害な物質を給食に混入

したとき。

② 故意又は過失により、原材料等を損失したとき。

③ 故意又は過失により、施設設備及び器具等を損壊、紛失又は遺棄したとき。

- (3) 受託者は、給食配送中の事故について、第三者が被った損害賠償に十分応じることができるよう、対人賠償、対物賠償ともに無制限の自動車保険（任意保険）に加入し、その証書の写しを市に提出すること。
- (4) 業務継続が困難となった場合のため、履行保証人を1社定めること。履行保証人は、市が受託者の責めにより、業務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。この場合における委託料は、当該年度委託料総額からすでに受託者に対し支払った費用及び業務中断により、市が被った損害のうち受託者から賠償を受けていない額を減じた額とする。

18 報告書類の提出

業務履行にあたっては、別表3「業務報告書類一覧表」のとおり報告書類を作成し、提出期限までに任意の様式（A4サイズ）で提出すること。なお、様式については、事前に市と協議の上、決定するものとする。

19 その他

- (1) 受託者は、食品衛生法第55条の規定による営業許可等の必要な許認可を取得し、業務開始2週間前までに市に写しを提出すること。
- (2) 受託者が別の受託者に交代する場合、受託者は、次の受託者に対して、交代後の業務が円滑に行われるよう、業務の引継ぎに関し、全面的に協力すること。また、受託者及び次の受託者双方において、従事者の継続的な勤務について配慮すること。
- (3) 受託者の業務履行について、契約書及び仕様書等で定められた内容を充足していないことが判明した場合は、委託料の減額等を行うものとする。
- (4) 受託者及び従事者は、業務上知り得た秘密を他に漏らさないこと。なお、契約満了後も同様とする。
- (5) 本仕様書に定めのない事項は、市と受託者が協議の上決定するものとする。

(別表1) 業務区分表

区 分	業 務 内 容	市	受託者
給食管理	献立作成	○	
	栄養指導	○	
	食数管理	○	
	給食費管理	○	
	検食の実施、評価	○	
	従事者の個人別健康観察記録簿の作成		○
	物資管理		○
	作業工程表、作業動線図、釜割表の作成、報告		○
	作業工程表、作業動線図、釜割表の確認	○	
食材管理	食材の選定、購入	○	
	食材の検収	○	○
	食材の保管		○
調理業務	調理、配缶、コンテナへの積込		○
	食器、食缶、コンテナ、調理器具等の洗浄、消毒		○
配送回収業務	配送回収計画の作成、報告		○
	配送回収計画の確認	○	
	配送、回収		○
	配送車の維持管理（点検、清掃、給油等）		○
廃棄物管理	残食の計量		○
	残菜、残食、その他廃棄物の管理、処理		○
施設等管理	施設、設備の維持、改修、更新	○	
	施設、設備の点検、清掃		○
業務管理	従事者の勤務管理		○
	従事者の業務分担の決定、報告		○
	従事者の業務分担の確認	○	
	緊急を要する場合の対応	○	○
衛生管理	食材の衛生管理		○
	施設、設備の衛生管理		○
	従事者の衛生管理		○
	保存食管理（原材料及び調理済食品）		○
研修	従事者に対する研修		○
労働安全衛生	労災事故防止対策		○
	労災保険の加入		○

(別表2) 経費負担区分表

	市負担	受託者負担
共通事項	・施設、付帯設備の維持管理 ・施設、付帯設備の修繕 ・施設、付帯設備に付属した消耗品（蛍光灯等）の購入費 ・施設、付帯設備の清掃用具の購入費 ・光熱水費 ・その他用品（洗濯機、物干し、更衣ロッカー）	・従事者の人件費及び法定福利費 ・従事者の福利厚生費 ・従事者の保健衛生費 ・従事者の被服費 ・従事者の研修費 ・業務履行に必要な事務用品費 ・施設、付帯設備の清掃及び清掃用消耗品の購入費 ・トイレ、洗面関係消耗品（トイレトペーパー、ペーパータオル、手洗い用せっけん、消毒用アルコール等）の購入費 ・害虫駆除費
調理関係	・食器、食缶、コンテナの購入費及び修繕費 ・備品、調理器具（スパテラ、杓子、包丁、まな板、ざる、バット等）の購入費及び修繕費 ・食材費 ・食材検査費、拭取り検査費	・調理関係消耗品（手袋、マスク、ペーパータオル、ポリ袋、ラップ、アルミホイル、洗剤、消毒液、たわし類、残留塩素計試薬、乾電池等）の購入費
車両関係	・車両購入費 ・自賠責保険料 ・継続車検及び定期点検整備費 ・エンジンオイルの補充、交換費 ・タイヤ等の磨耗部品の交換費 ・車両修繕費	・任意保険料 ・燃料代 ・日常点検 ・事故の場合の修理、手配 ・事故の場合の補償、処理

(別表 3) 業務報告書類一覧表

種 類	提 出 期 限
業務従事者報告書	事業開始 2 週間前
業務従事者変更報告書	変更時 1 週間前
業務従事者健康記録表	毎日業務開始前
定期健康診断結果報告書	検査結果が出た後直ちに
腸内細菌検査結果報告書	検査結果が出た後直ちに
研修実施報告書	実施後速やかに
作業工程表	作業日の 5 日前
作業動線図	作業日の 5 日前
温度等管理表	毎日業務終了後
使用水点検記録表	毎日業務終了後
検収簿	検収終了後
物資在庫管理表	指示する時
残食記録表	毎日業務終了後
機械器具点検報告書	毎日業務終了後
ボイラー点検報告書	毎日業務終了後
学校給食日常点検表	毎日業務終了後
保存食記録表	当該月業務終了後
作業等完了報告書（業務日誌）	毎日業務終了後
長期休業期間における作業計画書	長期休業期間の 5 日前
業務完了報告書	当該月業務終了後
事故報告書	発生後速やかに
車両運行報告書	毎日業務終了後
車両整備点検報告書	点検実施後速やかに

【施設内定期清掃】

粉河業務 1

※清掃箇所	厨房内 床面 (753.3 m ²)	1 式
	厨房内 壁清拭 (カビ取り含む)	1 式
	エアコン丸洗い洗浄	1 8 台
	吸気・換気口清拭	1 8 個
	換気扇洗浄	1 0 台
	エアカーテン洗浄	7 台
	冷凍室洗浄	1 式
	冷蔵室洗浄	1 式
	洗浄後殺菌消毒	1 式

※清掃工程

(洗浄・殺菌施行)

- ・床面 予備洗浄 → 泡洗浄 → 放置 → 水洗 → 泡殺菌 → 放置
→ 水洗 → 終了
※ 油汚れがきつい場合は、ブラッシング洗浄を泡洗浄時追加する。
- ・フィルター 油分解洗剤洗浄後
- ・空調機 脱着洗剤洗浄
- ・換気扇 脱着洗剤洗浄
- ・エアーカーテン クリーナーにて除塵後、洗剤清拭
- ・冷凍室 内外洗剤洗浄後、清掃
- ・冷蔵庫 内外洗剤洗浄後、清掃
- ・殺菌仕上げ 上記洗浄箇所及び、ドアノブ・取手類・水道カラン・調理台など作業従事者の手の触れる部位を中心にアルコール70%以上含有品（食品添加物）に殺菌消毒。

【厨房機器等保守点検】

粉河業務2

- ※ 業務内容
- ①炊飯ライン点検 1 式
 - ・計量装置付納米庫
 - ・自動式電動水圧洗米機
 - ・前処理用電気制御装置
 - ・自動中型充填機
 - ・ライスフレンド（コンベアグリスアップ含む）
 - ・むらしコンベヤ
 - ・カーブ型ローラーコンベヤ
 - ・ストッパー装置付ローラーコンベヤ
 - ・自動反転ほぐし機
 - ・ライスチェッカー
 - ・直線型ローラーコンベヤ
 - ②スチームコンベクションオープン点検 1 式
 - ③フライヤー点検 1 式
 - ④真空冷却機点検 1 式
 - ⑤消毒保管庫点検 1 式
 - ⑥調理機器点検 1 式
 - ⑦洗浄機システム点検 1 式
 - ・食器・スプーン洗浄機
 - ・自動食器浸漬機
 - ・食缶洗浄機
 - ⑧生ごみ処理機点検 1 式

【鼠・害虫防除】

粉河業務3

※ 業務内容

(1) 害虫（ゴキブリ・ハエ・蚊など）・鼠防除点検

殺鼠剤の点検・交換作業及び技術員による形跡調査、現場でのアンケート調査及び技術員による生息調査生息状況により、必要に応じ殺・防鼠・防虫処理を行うものとする。

【通常調理作業中（午後2時以降）に毎月1回実施】

(2) 殺鼠・防鼠作業、殺虫・防虫作業

殺・防虫混合剤を使用し、ゴキブリ等害虫の駆除、予防を行うこと。使用薬品は、安全性を第一とし臭いの少ない低臭剤を使用のこと。また、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないよう取扱いに十分注意すること。

現場担当者と打合せを行い、給食調理場として常に良好な環境を作り出すための的確な助言・指導を行うこと。

【年2回定期防除（夏休み・春休み期間中）に実施】

(3) 粉河学校給食センター敷地内のソメイヨシノへの薬剤散布

ソメイヨシノ5本の薬剤散布を行うものとする。

【年5回（定期散布4回、スポット1回）実施】

(4) 報告・検査

請負者は、業務完了後、直ちに（1）と（2）については作業報告書及び検査結果報告書（作業内容、使用薬剤の報告。虫、鼠等の発生、棲息箇所及び処理方法、対策結果）を、（3）については作業報告書をそれぞれ施工ごとに委託者へ報告し承認を得ること。委託者は業務完了後10日以内に検査を実施する。

請負者は、検査の結果、不備による業務のやり直し等を命ぜられたときは、直ちに作業を行い委託者の検査を受けなければならない。この場合、やり直し等の作業完了をもって請負業務の完了とみなすものとする。

(5) 特記事項

（1）及び（2）の請負業務を履行するため、調理場内に立ち入る者は、給食調理場の作業を行うことを自覚し常に清潔な服装で作業するとともに、検便検査（赤痢・サルモネラ・病原性大腸菌O-157）を実施し、係員にその結果証明書を提示し確認を受け業務を行うこと。

（証明書の有効期限は、概ね1ヶ月間）

(6) その他

・（1）及び（2）の作業実施については厚生労働省の定める防除監督者を有し、和歌山県における「建築物ねずみ昆虫等防除業」の登録を行っている事業所であること。

・請負者は、請負業務に関する責任者を定め、請負業務に従事する技術者の指揮監督、その他請負業務の遂行に必要な事務にあたらせるものとする。

・業務実施上、緊急の処置等を要する場合など、この仕様書に示されていない事項に関しては、双方協議のうえ紳士的に対応すること。

【貫流ボイラー貯湯槽性能検査】

粉河業務 4

※ 対象機器及び業務内容 貫流ボイラー貯湯槽（第一種圧力容器）性能検査

【年 1 回（12 月の冬休み期間中）実施】

【ボイラー保守点検】

粉河業務 5

※ 対象機器

貫流ボイラー JSN-1000G-F（LPG 炊き）× 2 基（株式会社 ヒラカワ製）

【ボイラー煤煙測定業務】

粉河業務 6

（1）対象機器

貫流ボイラー JSN-1000G-F（LPG 炊き）× 2 基（株式会社 ヒラカワ製）

（2）業務内容

粉河学校給食センター貫流ボイラーから噴出される煤煙濃度の測定及び「濃度計量証明書」の提出（年 2 回測定）

【消防設備保守点検】

粉河業務 7

(1) 業務内容

粉河学校給食センター建造物の消防設備等点検及び防火対象点検等

自動火災報知器設備 1 式

誘導等設備 1 式

消火器 1 式

(2) 実施回数

外観機能点検 年 1 回

総合点検 年 1 回

(3) 点検項目

自動火災報知設備			
自動火災報知機		P型 1 級	1 台
総合盤		P型 1 級	2 台
差動式	スポット型		2 3 台
定温式	スポット型		2 2 台
煙式	スポット型	光電式	2 7 台
地区音響装置			2 台
誘導灯及び誘導標識			
誘導灯	避難口	中型	4 台
		小型	2 台
	通 路	小型	3 台
消火器具			
消火器	ABC	1 0 型	7 台
	野外 (ガスボンベ前)	2 0 型	3 台

【電気保安全管理】

粉河業務 8

(1) 対象設備容量 3 5 0 k V A 6 6 0 0 V

(2) 業務内容

電気事業法第 4 3 条第 1 項に定める、自家用電気工作物の工事、維持及び運用に関する保安の監督に係る業務。定例点検は月 1 回・精密点検は年 1 回実施する。

【排水管高圧洗浄】

粉河業務 9

(1) 業務の必要性

日常業務を通じて蓄積された配水管内の汚れ、詰まりを除去することを目的とする。

配水管内には厨房から流れる食材の屑、油、洗面所から流れる洗剤及び皮脂等の一部が残りやすく、時間とともに蓄積される。

こうした蓄積された汚れは悪臭、害虫の発生の原因になるとともに、長期にわたり放置すると配水管詰まりをおこし業務に重大な支障を及ぼすことから本業務を定期的の実施する必要がある。

(2) 実施回数及び実施時期

① 実施回数 年1回

② 実施時期 夏季休暇中

(3) 作業範囲

施設内全配水管及び全排水桝

※ 雨水系統は除く（以下同じ）

(4) 作業内容

高圧洗浄により施設内全配水管及び全排水桝の汚れを除去する。

(5) 作業方法

① 厨房系統

排水桝及び排水点検口から実施

② 外部系統

排水点検口から実施

※ 重機及び配水管を分解しての作業は実施しないこととする。

【排水水質検査】

粉河業務10

1.	外 観	(1 検体)	一般項目
2.	水 温	(1 検体)	一般項目
3.	水素イオン濃度	(1 検体)	生活環境項目
4.	生物化学的酸素要求量 (BOD)	(1 検体)	生活環境項目
5.	浮遊物質量 (SS)	(1 検体)	生活環境項目
6.	アンモニア性窒素、亜硝酸性窒素及び硝酸性窒素含有量	(1 検体)	一般項目
7.	窒素含有量	(1 検体)	一般項目
8.	燐含有量	(1 検体)	一般項目
9.	ノルマルヘキサン抽出物質含有量 鉱油類含有量	(1 検体)	生活環境項目
	動植物油脂類含有量	(1 検体)	生活環境項目
10.	よう素消費量	(1 検体)	一般項目
11.	カドミウム及びその化合物	(1 検体)	健康項目 (1) 有害物質
12.	シアン化合物	(1 検体)	健康項目 (1) 有害物質
13.	有機りん化合物 (ハチオン、メチル [®] 、ラチオン、メチル [®] メトン、EPNに限る)	(1 検体)	健康項目 (1) 有害物質
14.	鉛及びその化合物	(1 検体)	健康項目 (1) 有害物質
15.	六価クロム化合物	(1 検体)	健康項目 (1) 有害物質
16.	砒素及びその化合物	(1 検体)	健康項目 (1) 有害物質
17.	水銀及びアルキル水銀その他の水銀化合物	(1 検体)	健康項目 (1) 有害物質
18.	アルキル水銀化合物	(1 検体)	健康項目 (1) 有害物質
19.	P C B	(1 検体)	健康項目 (1) 有害物質
20.	トリクロロエチレン	(1 検体)	健康項目 (2) 有害物質
21.	テトラクロロエチレン	(1 検体)	健康項目 (2) 有害物質
22.	ジクロロメタン	(1 検体)	健康項目 (2) 有害物質
23.	四塩化炭素	(1 検体)	健康項目 (2) 有害物質
24.	1,2-ジクロロエタン	(1 検体)	健康項目 (2) 有害物質
25.	1,1-ジクロロエチレン	(1 検体)	健康項目 (2) 有害物質
26.	シス-1,2-ジクロロエチレン	(1 検体)	健康項目 (2) 有害物質
27.	1,1,1-トリクロロエタン	(1 検体)	健康項目 (2) 有害物質
28.	1,1,2-トリクロロエタン	(1 検体)	健康項目 (2) 有害物質
29.	1,3-ジクロロプロペン	(1 検体)	健康項目 (2) 有害物質
31.	チウラム	(1 検体)	健康項目 (1) 有害物質
32.	シマジン	(1 検体)	健康項目 (1) 有害物質
33.	チオベンカルブ	(1 検体)	健康項目 (1) 有害物質
34.	ベンゼン	(1 検体)	健康項目 (2) 有害物質
35.	セレン及びその化合物	(1 検体)	健康項目 (1) 有害物質
36.	ほう素及びその化合物	(1 検体)	健康項目 (1) 有害物質
30.	1,4-ジオキサン	(1 検体)	健康項目 (2) 有害物質
37.	フェノール類	(1 検体)	生活環境項目
38.	銅及びその化合物	(1 検体)	生活環境項目
39.	亜鉛及びその化合物	(1 検体)	生活環境項目
40.	鉄及びその化合物 (溶解性)	(1 検体)	生活環境項目
41.	マンガン及びその化合物 (溶解性)	(1 検体)	生活環境項目
42.	クロム及びその化合物	(1 検体)	生活環境項目
43.	弗素化合物	(1 検体)	健康項目 (1) 有害物質
44.	ダイオキシン類	(1 検体)	一般項目

(1) 業務内容

紀の川市公共下水道条例による水質検査及び水質分析

検査項目：44項目

(2) 実施回数及び実施時期

① 実施回数 年4回

② 実施時期 3ヶ月ごと

※ 令和7年度のみ、令和7年7月に施工を予定している公共下水道接続工事に関する書類の提出のため、令和7年4月に実施。その後は公共下水道に接続する工事完了予定の8月もしくは9月を始期として3ヶ月ごとに実施。

(3) 報告書の提出

業務完了後、速やかに業務報告書を提出し、作業の履行状況を明らかにすること。

報告書の書式は受注者にて作成し、委託者の承認を得ること。