

鴨川市学校給食センター運営委員会会議次第

日 時 令和3年11月5日（金）午後6時30分～

場 所 鴨川市学校給食センター2階会議室

1 開 会

2 委嘱状の交付

3 あいさつ

4 職員の紹介

5 会長・副会長の選出

6 議 題

- (1) 鴨川市学校給食センター調理及び配送業務委託仕様書(案)について
- (2) 鴨川市学校給食センター調理及び配送業務委託プロポーサル実施要項(案)について
- (3) 鴨川市学校給食センター調理及び配送業務委託業者選定委員会設置要領(案)について
- (4) 学校感染症対策給食回収業務(案)について

7 その他

8 閉 会

行革 取組項目実施評価個表（抜粋）

担当部課（係）	教育委員会 学校教育課 学校給食センター（給食係）	継続事業Ⅰ 5⑤
取組の名称	学校給食センターにおける調理・配送業務の委託	
上位計画	総合戦略 5 かな	4 章 1 節 学校教育の充実 ○教育環境の充実
指針の位置付	Ⅰ 行政サービスの質の追求、業務プロセスの見直し ア 業務改革	
取組内容	学校給食の調理・配送業務を委託することにより、民間事業者のノウハウや専門性を活用し、給食業務の合理化・効率化を図る。	
財政的効果	事業費の削減	
各年度における取組内容、活動指標	年度	取組内容 活動指標
	28 年度	委託に関する情報収集 県内先進地に対するアンケート実施の有無
	29 年度	委託に関する業務内容の検討 業務内容の検討の有無
	30 年度	委託に関する基本計画の策定 基本計画の策定の有無
	1 年度	学校給食の調理・配送業務の委託契約の締結 調理・配送業務の委託契約の締結の有無
	2 年度	業務委託開始 委託の実施の有無
成果指標	事業費 委託前の年度と比較（削減） 委託の実現の状況 民間事業者のノウハウや専門性の活用状況	

【評価】

実施結果	H28 年度	H29 年度	H30 年度	R 1 年度	R 2 年度	総括
	アンケートの実施					
		委託業務内容の検討	委託契約の締結	委託業務の開始	委託業務の 2 年目	
		基本計画の策定	委託業者選定委員会の設置			
財政的効果（円）	H28 年度	H29 年度	H30 年度	R 1 年度	R 2 年度	合計
	0	0	0	7,793,213	10,568,983	18,362,196
	【内訳】委託実施前の経費－委託実施後の経費					
評価得点	0	1	2	3	4	5
	未着手	情報収集を実施した	基本計画を策定した	準備事務を実施した	委託を実施した	行政サービスの質が向上した

【具体的実施結果】

（令和 2 年度）

平成 30 年度に公募型プロポーザル方式により業者を選定し、平成 30 年 12 月 27 日付けで 3 年間の長期継続契約を締結した鴨川市学校給食センター調理及び配送業務について、平成 31 年 4 月 1 日から（株）東洋食品において業務を開始。当初契約額は 208,330,704 円であったが、令和元年 10 月 1 日の消費税率改正に伴う増額と、夏期預かり保育の減が生じたため、協議により令和元年 9 月 2 日付けで変更契約し、3 年間の合計で 3,067,020 円の増額とした。

令和 3 年 2 月 2 日付けで、新型コロナ対策のため小中学校等休校措置に伴う給食減と、夏期預かり保育の減が生じたため、1,211,021 円の減額変更を行った。

これにより消費税を含んだ年間委託料は、令和元年度 69,938,604 円、令和 2 年度 69,672,539 円、令和 3 年度 70,575,560 円となり、3 年間の委託料総額は、210,186,703 円となった。

[令和 2 年度給食提供実績]

- ・ 15 施設（認定こども園 4 園、小学校 7 校、中学校 3 校、安房特別支援学校 1 校）
- ・ 2,542 人/日（令和 2 年 5 月 1 日現在）
- ・ 給食提供日数 173 日
- ・ 給食提供延べ人数 424,743 食

【具体的効果】

(令和2年度)

給食センターでは、民間委託を見据え平成26年度以降正規職員の退職補充は行わず非常勤職員により対応しており、委託実施前との比較をすると経費に関する具体的な削減効果は、次のとおりである。

経 費		平成30年度 (直営)A	令和2年度 (民間委託)B	財政効果額 B－A
区分	職員人件費	80,601,119 円	24,111,597 円	△56,489,522
	臨時職員賃金	17,562,660 円	1,455,949 円	△16,106,711
	消耗品費(衛生消毒用品等は 業者負担)	2,831,784 円	938,971 円	△1,892,813
	燃料費・光熱水費	12,292,044 円	9,067,476 円	△3,224,568
	細菌検査委託料	951,642 円	138,380 円	△813,262
	臨時職員健康診断委託料	93,422 円	3,819 円	△89,603
	調理及び配送業務委託料 (業務期間前) 0 円	69,672,539 円	69,672,539 円	69,672,539
	害虫駆除等委託料(業者負担)	118,066 円	0 円	△118,066
	公用車燃料・修繕費(配送車分 は業者負担)	1,565,715 円	108,188 円	△1,457,527
	車検手数料・保険料(配送車分 は業者負担)※自賠責、公課費 重量税は市が負担	334,230 円	284,780 円	△49,450
	合 計	116,350,682 円	105,781,699 円	△10,568,983

平成30年度(委託前)116,350,682 円－令和2年度(委託後)105,781,699 円＝10,568,983 円の減

《その他の具体的な効果》

全国的に給食事業を手掛けている民間事業者の持つ豊富な経験から、受託業者は専門の衛生管理部署を有し、衛生面の指導や研修を充実させる中で、衛生管理の向上が図られたことや、調理技術については徹底した社員教育により調理業務の効率化が図られたことにより、献立にスープなどの1品を追加することが可能となった。

また、調理員の指導監督がこれまでの栄養士から民間事業者に移ったため、栄養士が食育指導のための時間を多く確保することが出来るようになった。

以上、コスト面、業務面からも民間委託を実施したことにより、大きな効果があった。

《民間委託の効果の一つとして献立の品数比較》

運営体制	総提供日	2 品	3 品	1 品
H30 年度 市直営	計 2 0 3 日	1 6 9 回	3 0 回	4 回
R 元年度 民間 1 年目	計 1 8 1 日 コナ 3 月休食	1 3 5 回	4 5 回	2 回
R 2 年度 民間 2 年目	計 1 7 3 日 コナ 4・5 月休食	1 0 6 回	6 7 回	0 回

議題 1

鴨川市学校給食センター調理及び配送業務委託仕様書（案）

鴨川市学校給食センター調理及び配送業務の委託にあたり、その仕様書は、下記のとおりとし、本仕様書に掲げる事項により業務を遂行すること。

1. 業務委託名

鴨川市学校給食センター調理及び配送業務委託

2. 委託期間

令和4年4月1日から令和7年3月31日までを履行期間とする。

3. 業務場所

所在地：千葉県鴨川市貝渚223-1

名称：鴨川市学校給食センター

4. 対象及び食数

- (1) 鴨川市内の認定こども園・小学校・中学校、安房特別支援学校及びアワーズの園児、児童、生徒、教職員等とする。
- (2) 予定食数（令和4年度～令和6年度）は、別表1「給食受配先一覧」に示す認定こども園3園（アワーズを含む）、小学校7校、中学校3校、安房特別支援学校1校、通常 約2,400食／日とする。
- (3) 稼動日数は通常 約200日／年とする。
- (4) 実際の食数は、「調理業務指示書」等によりその都度提示する。

5. 市が委託する業務内容は次のとおりとする。

(1) 食材料の検収及び保管業務

- ① 受託者は、食材料の調理場への納入に際し、検収をしなければならない。必要に応じて、市が立ち会うことができる。
- ② 受託者は、検収済の食材料を調理するまでの間、受託者の責任において、衛生的かつ安全に食品庫等に格納し、適正に保管しなければならない。

(2) 調理及び配缶業務

- ① 市が作成した献立表、調理業務指示書等に基づき、受託者は、本仕様書等により、市が提供する食材料を使用し調理する。
- ② 受託者は、学校別、クラス別に食缶等数量を確認し配缶しなければならない。

ない。(添加物等の小分け、袋書作業を含む)

- ③ 給食の調理・配缶は、調理終了後 2 時間以内の喫食に対応すること。

(3) 原材料及び調理後の保存食採取、保管業務

- ① 受託者は、原材料及び調理済食品を食品ごとに 50 g 程度採取し、保存食として専用冷凍庫に -20℃以下で 2 週間以上保存し、調理時間及び保存食記録簿を作成しなければならない。

(4) 検食の提供業務

- ① 受託者は、配缶前に市に対し、検食用として 1 食分を提供しなければならない。

(5) 配送、回収及び配送車維持管理業務

- ① 受託者は、市が貸与する配送車 別表 2「配送車・残飯車一覧表」により、各学校へ食器・食缶別にそれぞれ配送し、学校給食終了後、食器・食缶類等(残菜含む)を順次回収すること。配送ルートは、別表 3「給食配送経路及び配送時間表」によるものとする。
- ② 受託者は、別表 1「給食受配先一覧」に示す市内認定こども園 2 園、小中学校 10 校、安房特別支援学校 1 校、アワーズ 1 園の市が指示する配膳室の所定の場所まで配送しなければならない。
- ③ 受託者は、調理場搬出時、受配校搬入時の時間及び車内温度を毎日記録しなければならない。
- ④ 市は、給食センターと学校等との簡易的な連絡文書の送達を受託者が行う配送及び回収便に託すことができる。
- ⑤ 配送車は、毎日安全点検整備及び清掃洗浄を実施し、清潔を保つこと。
- ⑥ 受託者は、運転手、助手(調理員)に対し配送及び回収業務従事中は、調理衣類・マスク・帽子・靴・手袋を着用させなければならない。
- ⑦ 配送車は、給食配送回収専用車両とし、使用しない場合は、給食センター敷地内に駐車すること。
- ⑧ 配送車が故障した場合の代車の手配は、受託者の責任において行うこと。
- ⑨ 運転業務従事前までに、業務従事者の健康管理及びアルコール呼気検査を実施すること。
- ⑩ 受託者は、配送及び回送の運行に際し、関係諸法令を遵守し、常に安全運転を心がけること。また、事故に巻き込まれないように十分注意すること。

(6) 食器類、食缶類、調理器具類等の洗浄、消毒、保管及び日常点検業務

- ① 学校から回収された食器類、食缶類及び調理器具等は、洗浄、消毒、保管を行った上、必要な日常点検を行う。

- ② 洗浄された食器・食缶等は、数量を確認し学校別・クラス別に仕分けをし、所定の消毒保管庫に収納しなければならない。

(7) 残菜等の処理業務

- ① 残菜及び厨芥は、市が貸与する軽トラック 別表2「配送車・残飯車一覧表」にて、所定の場所に搬出すること。
- ② 受託者は、回収によって持ち込まれた残菜を学校ごとに計量し、「残菜記録簿」に記載しなければならない。
- ③ 受託者は、可燃ごみ・不燃ごみ・資源ごみ等に分別して、所定の場所に集積し、整理整頓に努めなければならない。

(8) 施設・設備等の清掃、日常点検等及び記録業務

- ① 受託者は、調理室、下処理室、洗浄室、検収室、男女更衣室、休憩室、会議室、サラダ室、トイレ等は、毎日清掃し、清潔保持に努めなければならない。
- ② 受託者は、冷凍庫、冷蔵庫、消毒保管庫、包丁まな板殺菌庫及びスライサー等の機器類について、毎日清掃し、清潔保持に努めなければならない。
- ③ 受託者は、施設・設備等を日常業務に支障がないよう、日常点検、清掃及び日常的な維持管理を実施し、「施設・設備点検設備記録簿」を作成しなければならない。
- ④ 受託者は、ボイラーの日常運転を行い、日常点検及び日常的な維持管理を実施し、「ボイラー点検記録簿」を作成しなければならない。
- ⑤ 受託者は、廃水処理施設について、日常点検、清掃及び日常的な維持管理を実施し、「廃水処理施設点検記録簿」を作成しなければならない。
- ⑥ 施設・設備等に支障がある場合は、速やかに市に報告すること。

(9) 使用物品の管理業務

調味料の在庫の点検を行い、「調味料在庫表」に記録すること。

(10) その他

- ① 受託者は、給食センター内に備え付けられている放射能測定機器を使用して、月1回以上、1回につき3品の検査を実施して、その結果を市に報告しなければならない。
- ② 市、給食センターの栄養士等は、調理場に入場して、受託者の業務責任者に対して調理、衛生業務の改善等を指示、指導することができる。
- ③ 受託者の設備・施設の維持管理として、施設周辺の草刈、設備・施設のペンキ塗りなどを含むものとする。
- ④ 受託者は、鴨川市ホームページに公開するための学校給食のレシピ(4人分)を年4回作成をして、市に提出するものとする。
- ⑤ 受託者は、市が行う年2回の残菜量調査に協力すること。

- ⑥ 害虫駆除は、学校給食衛生管理の基準に準じて、実施すること。害虫駆除を実施した際には、その都度市に報告書を提出すること。
- ⑦ そのほか、上記業務に附帯する業務。
- ⑧ 市と受託者の業務区分の概要は、別表4「主な業務分担表」のとおりとする。

6. 献立及び調理食数等に関する提示

- (1) 市は、献立、調理食数等に関して、献立表、喫食者数表及び調理業務指示書等を受託者に提示する。受託者の業務責任者は、調理に当たり、給食センターの栄養士等と打ち合わせを行った上、受託者の調理従事者に周知徹底を図ること。
- (2) 受託者は、献立表、喫食者数表及び調理業務指示書等の提示を受けた場合は、「作業工程表」、「作業動線図」等により、調理作業計画を策定しなければならない。
- (3) 市は、調理業務指示書等の内容に追加または変更がある場合は、調理業務変更指示書等により、その都度受託者に指示をする。

7. 施設・設備等の使用

- (1) 受託者は、市の所有する施設・設備、配送車、備品等については、無償貸与とし、使用に当たっては、丁寧に取り扱うとともに、故障などが発生した場合には直ちに報告する。また目的外の使用は禁止する。
なお、受託者の責めに帰する理由による場合は、その損害を賠償するものとする。
- (2) 受託者は、市の所有する施設において調理業務等を行う際の光熱水費及び燃料費の費用は、市の負担とするが、使用に当たっては、適切な管理のもと経費節減に努めなければならない。
- (3) 受託者は、市の所有する施設・設備、配送車、備品等が故障若しくは毀損した場合においても、簡易に修復するものについては、自ら行うこととする。
- (4) 受託者は、給食センターを退出するときは、窓、扉の施錠、消灯及び各設備機器類の停止等を確認し、退出すること。

8. 業務可能時間

原則午前6時00分から午後6時00分とする。ただし、各種研修及び会議等必要がある場合については、市との事前協議により時間外業務も可能とする。

9. 衛生管理に関するマニュアル作成

- (1) 市と受託者で協議したうえで、委託期間が開始する日までに、本施設に対応した衛生管理マニュアルを作成し、市の承認を得ること。
- (2) マニュアルの作成に当たっては、「学校給食衛生管理の基準」(文部科学省)、「大量調理施設衛生管理マニュアル」(厚生労働省)等に基づき、衛生管理の徹底を図るよう特に留意すること。
- (3) マニュアルを変更する場合には、市と協議し承認を得ること。

10. 調理従事者及び業務

受託者は、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、次の業務者を配置すること。

(1) 業務責任者

調理師または栄養士の資格を有し、学校給食センター調理業務、2,400食以上の施設に3年以上従事した経験を持つ常勤の正社員を業務遂行上の責任者として、業務責任者1名を選任し、業務全般における指揮及び総括を行うとともに市、給食センターの栄養士等との連絡調整の任に充てること。

(2) 業務副責任者

業務責任者を補佐する常勤の正社員の業務副責任者1名を選任し、責任者に事故あるとき、または欠けたときは、その任に充てるものとする。

なお、業務副責任者は業務責任者と同程度の資格と経験を有すること。

(3) 調理業務従事者

業務の執行に当たっては、学校給食業務であるということに鑑み、調理の専門知識を有し、かつ学校給食調理業務等に従事した経験が豊富な者を充てるよう努めること。また、常勤の正社員の調理業務従事者を4名以上配置すること。

なお、受託者は、現在本市の給食業務に従事している調理員が、本業務に従事を希望する場合には、出来る限り採用するよう努めること。

(4) 配送・回収業務従事者

受託者は、配送・回収業務に従事するためにマニュアル車の運転免許資格を有する者で5年以上の運転経験のある常勤の正社員を1名以上配置すること。また、配送・回収業務を補助する者を1名以上添乗させることに努めること。

なお、受託者は、現在本市の配送・回送業務に従事している運転手が、本業務に従事を希望する場合には、出来る限り採用するよう努めること。

(5) 食品衛生責任者

施設・設備の衛生管理、食品の衛生及び調理従事者等の衛生管理を行う食品衛生管理者を1名配置（業務責任者及び業務副責任者が兼務することも可）すること。食品衛生管理者は、栄養士または調理士の資格を有する者で、常勤の正社員とする。

11. 従事者の服務等

- (1) 業務責任者は、本仕様書に沿って業務が履行されるよう、各書式等の作成、実施に関する指揮・監督等、業務全般の責任を負うこと。
- (2) 業務責任者は、業務委託期間中に火災、盗難等の発生がないように注意すること。
- (3) 業務副責任者は、業務責任者が不在の時これらを代行すること。
- (4) 業務責任者及び業務副責任者は所在を明らかにし、業務の履行に関して、市と連絡・調整ができるようにしておくこと。
- (5) 従事者は、業務上知り得た秘密を他に漏らしてはならない。退職した場合も同様とする。
- (6) 従事者は、清楚かつ清潔な被服を着用すること。
- (7) 従事者は給食期間中、原則として給食を喫食しなければならない。

12. 安全衛生管理

- (1) 受託者は、委託業務の履行に当たり、本施設に対応した衛生管理マニュアル等のほか、次の事項に基づき安全管理を行い、業務を実施すること。
 - ① 厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」
 - ② 文部科学省「学校給食衛生管理基準」
 - ③ 市の衛生管理に関する指示
 - ④ その他関係諸法令及び関係省庁の通知文
- (2) 献立の内容や食材料の納入の都合により、給食センターの栄養士等が認めた場合を除き、食材料は原則として、当日処理とする。
- (3) 水質検査
調理開始前及び調理作業終了後に水質検査を実施すること。
- (4) 施設・設備、器具等の衛生管理
 - ① 長期休業中（夏・冬・春）の数日を、清掃消毒、点検、整理整頓にあて、業務履行に支障がないように努めること。なお、日程については、市と協議すること。
 - ② 施設・設備、器具等の操作マニュアルの内容や設備機器メーカーの指示に従うこと。

(5) 食器及び食缶の取扱い

- ① 洗浄後は、学校・学級別に消毒・保管すること。
- ② 高い所から落とすなど、急激な衝撃を与えることは避けること。
- ③ ぶつけないように丁寧に取り扱うこと。
- ④ クレンザーやスチールたわしの他、傷をつける恐れのある材質のたわし等で洗わないこと。
- ⑤ 破損した場合若しくは汚れの落ちない場合は、随時報告すること。
- ⑥ 目的外使用は一切しないこと。
- ⑦ 食器等は長期休業中に汚れ等の状況に応じ漂白すること。
- ⑧ 汚れが落ちにくい場合には、手洗いにより洗浄をする。

(6) 残菜及び厨芥の処理

- ① 学校から回収された残菜は、学校ごとに重量を量り、記録の上報告すること。
- ② 残菜及び厨芥は、委託者が貸与する軽トラック 別表2「配送車・残飯車一覧表」にて、所定の場所に搬出すること。

(7) 保存食及び処理

- ① 各原材料及び調理済給食の品目毎にそれぞれ保存すること。
- ② 保存場所は、専用の冷凍庫とし、清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、 -20°C 以下で2週間以上保存をし、その記録を保存しておくこと。
- ③ 1日の委託業務を履行した結果、食材料に余剰が生じた場合は、市の指示に従い保存若しくは廃棄すること。

(8) 従事者の健康管理

- ① 受託者は、従事者の健康管理として、次に掲げる検診または検査を実施すること。

ア 定期健康診断

全員を対象として、年1回以上実施するとともに新規採用の従事者を業務に従事させる場合は、従事する日の直前1か月以内に実施すること。

イ 検便

全員を対象として、サルモネラ菌、赤痢菌、パラチフス菌及び腸管出血性大腸菌などについて、月2回以上実施するとともに、新規採用従事者を業務に従事させる場合は、従事する日の直前2週間以内に実施し、その結果を市に報告しなければならない。また、検査結果が、陽性の場合、細菌を保有していないことが確認されるまでの間、従事禁止とし、適切な処置をとること。

ウ ノロウイルス

ノロウイルスを原因とする感染性疾病による症状と診断された従事者は、高感度の検便検査において、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、従事禁止とし、適切な処置をとること。また、ウイルスによる発症者が、同居人にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある従事者についても、速やかに高感度の検便検査を実施し、適切な措置をすること。

- ② 受託者は、常に調理従事者の健康状態に注意するとともに、業務開始前に「調理従事者個別健康観察記録表」を記録すること。感染症疾病等の食品衛生上支障が生じる恐れのある者を業務に従事させないこと。
- ③ 感染症が発生した場合は、甲の指示に従い対応すること。

13. 洗剤等の品質

受託者は、委託事業に履行するために必要となる洗剤、石鹼、消毒薬及びその他の消耗品を購入するに際し、事前に品質及び規格について、市の了解を得ること。

14. 研修

- (1) 受託者は、学校給食業務を円滑かつ適正に執行させるため、従事者に対して、衛生管理研修等を学期毎に1回以上実施し、資質の向上を図ること。

受託者は、研修を実施した際には、その都度、市に報告書を提出すること。

- (2) 受託者は、新規に業務へ従事する者については、必ず研修を実施した上で、業務に従事させること。
- (3) 従事者に注意事項を徹底させるため、朝礼等で業務確認を行うこと。

15. 業務計画書

- (1) 受託者は、委託期間が開始する日までに市に対して、実施体制等業務の計画書を提出し、承認を得ること。
- (2) 受託者が、業務計画を変更する場合には、市と協議し、承認を得ること。

16. 経費の区分

市と受託者の経費区分は、別表5「主な経費の負担区分」のとおりとする。別表5に記載されていない事項については、双方協議の上、負担するものとする。

17. リスク管理区分

市と受託者のリスク管理区分は、別表6「リスク管理」のとおりとする。
別表6に記載されていない事項については、双方協議の上、履行するものとする。

18. 市への協力義務

- (1) 受託者は、市の主催する学校給食に関する会議、試食会及び施設見学会並びに児童などへの食指導等に市から要請があった場合には出席すること。
- (2) 受託者は、保健所などの立ち入り検査については、立会い等協力をする事と。
- (3) 受託者は、市が各種調査資料等を求めたときは、協力をする事と。
- (4) 受託者は、市が推進している地産地消に協力すること。
- (5) 大規模災害が発生した場合には、市の行う救援作業に可能な限り、協力すること。

19. 報告書類

- (1) 受託者は、次に掲げる書類を市に提出すること。

報告書の種類	提出期限
従事者報告書	給食調理開始前
調理従事者個別健康観察記録表	給食調理開始前
従事者変更報告書	変更時
定期健康診断結果報告書	実施後直ちに
細菌検査（検便）結果報告書	実施後直ちに
研修実施報告書	実施後直ちに
害虫駆除報告書	実施後直ちに
委託業務完了報告書	業務履行の翌月 5 日まで
作業工程表	前週
作業工程報告書	毎日業務完了後
作業動線図	前週
作業動線報告書	毎日業務完了後
調理時間及び保存食記録簿	毎日業務完了後
学校給食日常点検表	毎日業務完了後
給食日誌	毎日業務完了後

残菜記録報告書	毎日業務完了後
施設・設備点検整備記録簿	毎日業務完了後
ボイラー点検記録簿	毎日業務完了後
廃水処理施設点検記録簿	毎日業務完了後
車両運行日誌	毎日業務完了後
調味料在庫表	毎日業務完了後
異物混入報告表	発生後直ちに
事故報告書	発生後直ちに

- (2) なお、報告事項について追加や変更等がある場合には、市は、受託者に対し、その都度指示する。

20. 委託料の請求

受託者は、原則として、令和4年4月分から翌月5日までに、前月分の委託業務業務完了報告書を市に提出することとし、市から委託業務の完了を確認した旨の連絡を受けた際には、当該月分の委託料を市に請求することができるものとする。

市は、当該支払請求書を受理した日から30日以内に委託料を支払うものとする。

21. その他

- (1) 履行期間開始までの業務習熟、準備、清掃等に要する費用は、受託者が負担すること。
- (2) 消耗費品、被服費、害虫駆除等の費用については、できる限り市内業者への発注に努めること。
- (3) 業務の履行に当たり、関係法令（学校給食法、食品衛生法、労働基準法等）、関係基準（学校給食衛生基準、大量調理施設衛生管理マニュアル等）及び関係機関の通知文を遵守すること。
- (4) 業務委託仕様書の内容は、必要に応じて追加、変更するものとする。
また、市の指示する資料等の内容の追加、変更が生じた場合には、それに従って業務を行うこととする。
- (5) 本仕様書の内容に疑義が生じた場合及び本仕様書に定めのない事項については、必要に応じて双方協議の上、定めるものとする。

給食受配先一覧

番号	住 所	施設名
1	鴨川市貝渚3271-7	鴨川認定こども園
2	鴨川市坂東285	田原認定こども園
3	鴨川市宮1451-1	江見小学校
4	鴨川市横渚500	鴨川小学校
5	鴨川市西町364	東条小学校
6	鴨川市打墨220	西条小学校
7	鴨川市坂東285	田原小学校
8	鴨川市宮山176	長狭小学校
9	鴨川市天津1166	天津小湊小学校
10	鴨川市広場2201	鴨川中学校
11	鴨川市宮山176	長狭中学校
12	鴨川市天津1033	安房東中学校
13	鴨川市横渚500	安房特別支援学校
14	鴨川市広場1726-1	認定こども園アワーズ

配送車・残飯車一覧表

番号	ナンバー	購入時期	走行距離数(11／1現在)
1号車(2t車)	袖ヶ浦100さ8255	平成18年11月	101,274 km
2号車(2t車)	袖ヶ浦100さ2766	平成14年4月	107,797 km
3号車(2t車)	袖ヶ浦100す761	平成21年10月	72,678 km
5号車(2t車)	袖ヶ浦100す760	平成21年10月	94,243 km
6号車(2t車)	袖ヶ浦100さ8007	平成18年8月	109,748 km
残飯車(軽トラ)	袖ヶ浦480え3370	平成20年5月	99,460 km

給食配送経路及び配送時間表（通常）

（1回目配送）

● 田原・江見方面

配送(食器類)	8:30発		8:40発		9:10発		9:20発		9:35着	運転手1名
	給食センター	→	江見小学校	→	田原こども園・小学校	→	長狭学園	→	給食センター	距離25.0km

● 鴨川方面

配送(食器類)	8:40発		9:05発		9:30発		9:35着	運転手1名 調理員 1名
	給食センター	→	鴨川中学校	→	鴨川こども園・小学校	→	給食センター	距離8.1km

● 天津方面

配送(食器類)	8:30発		8:55発		9:05発		9:20発		9:35着	運転手1名
	給食センター	→	安房東中学校	→	天津小湊小学校	→	アワーズ	→	給食センター	距離18.8km

● 西条・東条方面

配送(食器類)	8:35発		8:55発		9:10着	運転手1名
	給食センター	→	西条小学校	→	給食センター	距離7.0km

運転手、調理員については、参考人数を記載しております。

(本配送)

● 江見・長狭方面

配送(副食類)	10:20発		10:35発		10:55発		11:10発		11:30着	運転手1名 調理員1名
	給食センター	→	江見小学校	→	田原こども園・小学校	→	長狭学園	→	給食センター	距離25.0km
	12:45発		13:05発		13:20発		13:30着	運転手1名 調理員1名		
回収(食器類、残食類)	給食センター	→	長狭学園	→	田原こども園・小学校	→	給食センター	距離20.0km		

● 鴨川方面

配送(副食類)	10:40発		10:45発		10:55発		11:20発		11:35着	運転手1名 調理員2名
	給食センター	→	鴨川こども園	→	鴨小・安房特支	→	鴨川中学校	→	給食センター	距離8.1km
	13:00発		13:05発		13:10発		13:20発		13:35発	13:50発
回収(食器類、残食類)	給食センター	→	鴨川こども園	→	鴨小・安房特支	→	給食センター	→	アワーズ	→ 鴨川中学校
		14:00着	運転手1名 調理員2名 (途中の給食センターから調理員1名)							
	→	給食センター	距離12.6km							

運転手、調理員については、参考人数を記載しております。

● 東条・西条方面

配送(副食類)	10:30発		10:55発		11:20発		11:30着	運転手1名 調理員2名
	給食センター	→	西条小学校	→	東条小学校	→	給食センター	距離12.2km

	12:45発		13:00発		13:15発		13:30着	運転手1名 調理員1名
回収(食器類, 残食類)	給食センター	→	西条小学校	→	東条小学校	→	給食センター	距離12.2km

● 天津方面

配送(副食類)	10:30発		10:50発		11:10発		11:15発		11:30着	運転手1名 調理員1名
	給食センター	→	アワーズ	→	天津小湊小学校	→	安房東中学校	→	給食センター	距離19.0km

	12:45発		12:55発		13:05発		13:20着		13:25着		13:40着
回収(食器類, 残食類)	給食センター	→	江見小学校	→	給食センター	→	天津小湊小学校	→	安房東中学校	→	給食センター

運転手1名 調理員1名

距離21.0km

運転手、調理員については、参考人数を記載しております。

主な業務分担表

区 分	業務名	市	委託業者	備 考
給食 管理 全般	献立作成業務	○		
	食材料の発注	○		
	調理業務指示書の作成業務	○		
	喫食者数表の作成業務	○		
	検食業務	○		
	学校給食費の取扱事務	○		
	施設・設備等の維持管理及び更新	○		
	児童等への給食指導	○		必要に応じ、委託業者も参加
	保健所等の立ち入り検査	○		委託業者立会い及び補助
食材 管理	食材料の検収		○	
	食材料の保管		○	
	保存食の保存(原材料)		○	
	保存食の保存(調理済み)		○	
	保存食の処分(原材料・調理済み)		○	
調理 作業	工程表・作業動線作成業務		○	
	下処理業務		○	
	調理業務		○	
	配缶・配食業務		○	
配送	配送業務		○	
	回収業務		○	
衛生 管理	洗浄・殺菌・消毒業務		○	
	残菜・厨芥集積業務		○	
	残菜・厨芥処理業務		○	
	施設・設備の日常点検・清掃業務		○	
	食器、食缶等の日常点検		○	
	配送車の日常点検・清掃業務		○	
	使用物品の管理業務		○	
	衛生管理研修		○	
	ねずみ・ごきぶり等の害虫駆除作業		○	
その他	食材の放射能検査業務		○	
委託業者の管理・指導		○		

◎施設・設備

建物、廃水処理施設、変電室、プロパンガス庫及びプロパンガス、ボイラー室及びボイラー、受水槽、重油庫及び重油タンク、上下水道設備、空調設備、電気設備、厨房機器類、ゴミ集積所、その他施設及び設備に付帯するも

主な経費の負担区分

区 分	市	委託業者	備 考
施設・設備等の維持管理費用	○		修繕・保守点検・法定点検を含む
施設・設備の更新費用	○		
食器・食缶等の補充費用	○		
調理道具類の補充費用		○	下記のとおり
洗剤類・医薬品・調理関係消耗品・清掃用具の補充費用		○	下記のとおり
業務従事者の人件費		○	
業務従事者の被服費		○	下記のとおり
業務従事者の法定福利費		○	
業務従事者の衛生管理費		○	細菌検査・定期健康診断
業務従事者の研修費		○	
ねずみ・ごきぶり等衛生駆除費		○	
配送車・残飯車の車検に係る費用		○	
配送車・残飯車の任意保険費用		○	
配送車・残飯車の修繕費		○	
配送車・残飯車の燃料費		○	
配送車・残飯車の重量税、自賠責保険	○		
生産物賠償責任保険		○	
燃料費(ガス・重油)	○		
光熱水費(電気・水道)	○		
事務用品		○	下記のとおり

1. 施設・設備

建物、廃水処理施設、変電室、プロパンガス庫及びプロパンガス、ボイラー室及びボイラー、受水槽、重油庫及び重油タンク、上下水道設備、空調設備、電気設備、厨房機器類、ゴミ集積所、その他施設及び設備に付帯するもの。

2. 食器・食缶等

はし、はし箸、食器籠、仕切り皿、碗、丼、トレイ、保温食缶、天ぷら入れ、食缶、一重食缶、トング等

3. 委託業者が調達する物

○調理道具類

たわし、スポンジ、包丁、まな板、ざる、ボール、ひしゃく、バケツ、鍋、タライ、網、調理用熊手、スパテラ、中心温度計、塩分計、塩素測定器等

○洗剤類

手洗い用石鹼、消毒用次亜塩素酸ナトリウム、エルワン、アルコール、食器・食缶用洗剤、オープン・揚げ物機用洗剤等

○医薬品

傷口消毒薬、傷薬、救急絆創膏、包帯等

○調理関係消耗品

調理用手袋、消毒用手袋、軍手、ハンドペーパー、ペーパータオル、クックペーパー、アルミホイル、ラップ、爪ブラシ、ゴミ袋、ポリ袋(トング用、丼・おわん用、保存食用、添加物用、揚げパン用など)

○清掃用具

ほうき、チリトリ、水切り、モップ、バケツ、デッキブラシ、ワックス等

○被服類

白衣、帽子、マスク、エプロン、短靴、長靴、作業着、サンダル等

○事務用品

ボールペン、消しゴム、鉛筆、ノート、朱肉、スタンプ、色鉛筆、のり、テープ、紙類、コピー用紙、トイレットペーパー、パソコン、電話、ファックス、コピー機等の設置及びこれらの購入費、使用料等

○その他

洗濯機、掃除機、冷蔵庫(従業員用)、配送車床マット

リ ス ク 管 理

鴨川市と受託者の主なリスク分担は、次のとおりとする。

リスクの種類	リスクの内容	費用負担	
		市	受託者
事業の中止に関するリスク	鴨川市の指示によるもの	○	
	事業者の事業放棄・破綻		○
不可抗力リスク	天災・暴動等により履行不能	○	
許認可リスク	事業の実施に必要な許認可取得の遅延等		○
計画変動リスク	事業内容の変更	○	
運営費上昇リスク	計画変更以外の要因による運営費用の増大		○
施設損傷リスク	事業者の責めに帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	
調理事故・異物混入等に関するリスク	事業者の責めに帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	
配送車の故障リスク	配送車が故障した場合の代車の手配		○
消費税改定リスク	消費税が増税した場合の負担	○	

鴨川市学校給食センター調理及び配送業務委託プロポーザル実施要項（案）

第 1 委託の概要

1 趣旨

鴨川市学校給食センターにおける調理及び配送業務を平成31年4月から民間事業者に委託しているが、現在の契約が今年度末で満了することに伴い、次期受託業者を選定する。

学校給食は、学校給食法に基づき、食育の重要な教育活動として実施するものであり、現状の学校給食の質を維持し、責任をもって安全・安心で魅力ある学校給食が提供できるよう、優れた技術力を活用し効率的に給食調理・配送・洗浄等の各種業務が履行できる事業者を選考するため、公募型プロポーザル(企画提案)方式で実施する。

2 業務名

鴨川市学校給食センター調理及び配送業務委託

3 委託期間

令和 4 年 4 月 1 日から令和 7 年 3 月 31 日まで（3 年間）

4 契約上限金額（3 年間合計額）

鴨川市学校給食センター調理及び配送業務委託 226,560,000 円
（消費税及び地方消費税額を含む）

5 主な業務内容

- (1) 食材料の検収及び保管業務
- (2) 調理及び配缶業務
- (3) 原材料及び調理後の保存食採取、保管業務
- (4) 検食の提供業務
- (5) 配送、回収及び配送車維持管理業務
- (6) 食器類、食缶類、調理器具類等の洗浄、消毒、保管及び日常点検業務
- (7) 残菜等の処理業務
- (8) 施設・設備等の清掃、点検及び記録業務
- (9) 使用物品の管理業務
- (10) 前各号に附帯する業務

6 鴨川市学校給食センターの概要

所在地 鴨川市貝渚 2 2 3 - 1

構造・規模 鉄骨造 2 階建 延床面積 7 6 4 . 7 8 m²

1 階 5 5 9 . 3 0 m²（調理場、洗浄室、事務室等）

	2階205.48㎡（会議室、男女休憩室等）
附帯施設	変電室、ボイラー室、オイルタンク室、プロパン庫、廃水処理施設等
システム	ドライシステム
厨房機器等	回転釜、自動食器洗浄機、消毒保管庫、冷蔵庫、冷凍庫、連続揚げ物機、連続焼き物機、野菜裁断機、球根皮むき機、真空冷却機、ボイラー 等
配送車	5台、
残飯運搬車	1台
献立	1献立
建築年月	平成14年1月

7 施設、設備の使用

既存の施設、設備を使用し、原則として改造等は行わないものとする。

8 調理見込食数（令和4年度～令和6年度平均）

認定こども園3園（アワーズを含む） 小学校7校 中学校3校 安房特別支援学校1校
合計14ヶ所 約 2,400食

9 稼働日数

通 常 年間約200日

10 業務可能時間

原則として午前6時00分から午後6時00分まで

但し、必要に応じて鴨川市との協議により時間外業務も可能とする。

11 応募事業者の条件等

(1) 応募資格（下記のいずれの項目の条件も満たすこと）

- ① 学校給食法の目的に沿い、学校給食が教育の一環として、子どもたちのため安全な学校給食の調理などが円滑に実施できる法人格を有するものであり、地方自治法施行令(昭和22年政令第16号)第167条の4第2項各号のいずれにも該当しないこと。
- ② 令和3・4年度鴨川市入札参加者資格者名簿に記載されていること。
- ③ 学校給食で、一日2,400食以上（過去5年以内）を受託しており、適正に運営されている実績を有していること。
- ④ 学校給食等の集団給食業務において、調理技術及び安全衛生の教育を積極的に行っていること
- ⑤ 学校給食に関する教育や研修の徹底された従業員を安定的に雇用していること
- ⑥ 委託業務を円滑に遂行できるように、安定的かつ健全な財政能力を有していること。
- ⑦ 過去5年間の食中毒などの事故を起こしたことがないこと。（ただし、事故を起こした場合でも、事故後の対応や改善策が適正になされたことを確認できた場合は除く。）
- ⑧ 万一の事故に備えて、損害賠償を確実に担保できること。
- ⑨ 国税及び地方税に滞納がないこと。

- ⑩ 受託に当たり、新たに調理従事者を採用する場合には、地元雇用に努めること。
- ⑪ この公告の日から委託業者決定通知日までの間において、鴨川市建設工事請負業者等指名停止措置要綱（平成17年鴨川市告示第10号）に基づく指名停止措置の期間中でない者。
- ⑫ この公告の日から委託業者決定通知日までの間において、鴨川市建設工事等暴力団対策措置要綱（平成19年鴨川市告示第64号）に基づく指名除外措置を受けていない者。
- ⑬ 地方自治法施行令第167条の4の規定のほか、次の各号に該当しない者。
 - ア 会社更生法（平成14年法律第154号）の適用を申請した者で、同法に基づく裁判所からの更正手続開始決定がなされていない者。
 - イ 民事再生法（平成11年法律第225号）の適用を申請した者で、同法に基づく裁判所からの再生手続開始決定がなされていない者。
 - ウ 手形交換所による取引停止処分を受けてから、2年間を経過しない者又は本業務の委託業者決定通知日前6か月以内に手形、小切手を不渡りした者。
- ⑭ 警察当局から、暴力団員が実質的に経営を支配する者又はこれに準ずる者として、国土交通省発注工事等から排除要請があり、当該状態が継続している者でない者。

(2) 応募に関する留意事項

① 募集要項等の承諾

応募事業者は、応募意思表明書（様式第2号）の提出をもって、実施要項等の記載内容を承諾したものとみなす。

② 応募費用の負担

応募に関する必要な費用は応募事業者の負担とする。

③ 使用言語及び単位

応募に関して使用する言語は日本語とし、単位は計量法（平成4年法律第51号）に定めるものとし、通貨単位は「円」とする。

④ 著作権

応募事業者から実施要項等に基づいて提出された書類の著作権は、原則として書類の作成者に帰属する。ただし、採用した提案書等の著作権は、市に帰属する。

⑤ 提出書類の取り扱い

提出された書類については、変更できないものとし、返却しない。

⑥ 資料の取り扱い

市が提示する資料は、応募に係る検討以外の目的で使用することを禁止する。

また、この検討の範囲内であっても、市の下承を得ることなく第三者に対しこれを使用させ、又は内容を提示することを禁止する。

⑦ 応募の無効に関する事項

次のいずれかに該当する応募は、無効とする。

ア 応募意思表明書の提出時から受託事業者決定までの期間に、応募事業者が不渡手形又は不渡小切手を出した場合。

イ ひとつの応募事業者が複数の提案を行った場合。

ウ 審査の公平性に影響を与える行為があった場合。

エ 著しく信義に反する行為があった場合。

⑧ その他

ア 鴨川市が提示する資料及び回答書は、実施要項等と一体のものとして、同等の効力を有するものとする。

イ 要項に定めるもののほか、応募に当たって必要な事項が生じた場合は、応募事業者に通知する。

第2 日程

実施スケジュールは、次のとおりとする。ただし、受付等は、市が提示するものを除き、土曜日、日曜日及び祝日は行わない。

項 目		日 時
①	手続き開始の公告	令和3年12月1日（水）
②	プロポーザル実施要項配布	令和3年12月1日（水）から 令和3年12月8日（水）まで
③	現地説明会	令和3年12月9日（木）
④	質問書受付期間	令和3年12月6日（月）から 令和3年12月10日（金）まで 最終日は16時まで 回答は、令和3年12月13日（月） 鴨川市のホームページに掲載をする。
⑤	応募意思表明書提出期間	令和3年12月1日（水）から 令和3年12月15日（水）まで 開庁日の9時から16時まで
⑥	応募資格決定通知書交付	令和3年12月17日（金）
⑦	提案書等提出期間	令和3年12月20日（月）から 令和3年12月28日（火）まで 開庁日の9時から16時まで
⑧	選定委員会（第1次審査）	令和4年1月11日（火）
⑨	第1次審査結果通知	令和4年1月14日（金）
⑩	選定委員会（第2次審査） 業者ヒアリング・業者決定	令和4年1月19日（水）
⑪	結果通知 委託業者決定通知	令和4年1月25日（火）

第3 応募要領

1 実施要項等の公表

(1) 公表方法

本業務委託に関する実施要項等の資料は、鴨川市ホームページにおいて公表するので、鴨川市ホームページよりダウンロードすること。

なお、付属資料については、後述する現地説明会当日配布する。

鴨川市ホームページアドレス <http://www.city.kamogawa.lg.jp/JP/>

(2) 公表資料

- ① 鴨川市学校給食センター調理及び配送業務委託プロポーザル実施要項（本書）
- ② 鴨川市学校給食センター調理及び配送業務委託仕様書

(3) 付属資料

- ① 配置図
- ② 主要設備・備品機器等一覧表
- ③ 献立表
- ④ 1日の工程表

2 現地説明会

現地説明会を次のとおり開催する。

(1) 日時

令和3年12月9日（木） 15時30分から（受付 15時00分から）

(2) 場所

鴨川市貝渚223番地の1

鴨川市学校給食センター 2階会議室

(3) 留意事項

- ① 本プロポーザルに参加希望する者は、現地説明会への参加を必須とし、令和3年12月8日（水）15時までに、現地説明会参加申込書（様式第1号）を鴨川市学校給食センターへFAX（電話連絡すること）又はE-mailにより提出すること。

鴨川市学校給食センター

TEL 04-7092-1538

FAX 04-7092-1567 E-mail kyusyoku-kamo@city.kamogawa.lg.jp

- ② 現地説明会では、プロポーザル実施要項、業務委託仕様書は配布しないので各自持参すること。
- ③ 参加人数は、1事業者につき2名までとする。
- ④ 調理室などに入場する方は、必ず検便の検査結果（最近1ヶ月以内で、検査項目は赤痢菌、サルモネラ菌、腸チフス、パラチフス、腸管出血性大腸菌O-157）を持参するとともに、清潔な白衣、帽子、マスク、上履きを持参すること。
- ⑤ 場内の見学は自由だが、設備機器などには手を触れないこと。なお、特に設備機器の説明は行わない。
- ⑥ 見学等に当たっては、鴨川市学校給食センターの職員の指示に従うこと。
- ⑦ 新型コロナウイルス感染症の感染状況に応じて、スケジュール等を変更する可能性がある。

3 質問書受付、回答

実施要項等に関する質問書は次のとおり受け、令和3年12月13日（月）に鴨川市のホームページにおいて回答する。なお、電話及び口頭等の個別の対応はしない。

(1) 受付期間

令和3年12月6日（月）から令和3年12月10日（金）まで
（最終日は、16時まで）

(2) 質問書の提出方法

質問書（様式第4号）に質疑の内容を簡潔にまとめ記載し、鴨川市学校給食センターへ、FAX（電話連絡すること）又はE-mailにより提出すること。

鴨川市学校給食センター TEL 04-7092-1538

FAX 04-7092-1567 E-mail kyusyoku-kamo@city.kamogawa.lg.jp

4 応募意思表明書の提出

応募を希望する事業者は、今回の提案方式に応じる意思表示を、応募意思表明書（様式第2号）により提出すること。

(1) 提出期間

令和3年12月1日（水）から令和3年12月15日（水）まで
開庁日の9時から16時まで

(2) 提出方法

鴨川市学校給食センターへ、持参又は書留、簡易書留で郵送（期限最終日の消印有効）により提出すること。

なお、鴨川市は郵送中の事故に伴う損害に関しては一切の責任を負わない。

鴨川市学校給食センター

〒296-0004 鴨川市貝渚223番地の1

TEL 04-7092-1538

5 応募資格決定通知書の交付

応募資格決定通知は、令和3年12月17日（金）に電話で連絡し、後日文書で通知する。

6 提案書の提出

応募資格決定通知書の交付を受けた事業者は、令和3年12月20日（月）から令和3年12月28日（火）までの期間に、様式第5号に従い下記内容について提案書及び資料（以下、「提案書等」という。）を作成し提出すること。提案書等で事業者として特に主張したい箇所は、提案書等にアンダーラインを記入すること。

なお、実際の業務開始に当たっては、準備期間中に更に検討を加え改善に努力するものとし、見積額の範囲内で必要に応じ鴨川市と協議の上、変更することができるものとする。

(1) 提案書等

- ① 鴨川市学校給食センター調理及び配送業務委託プロポーザル提案書 (様式第5号)
- ② 会社概要 (様式第6号)
様式以外に、既存のパンフレット等を添付しても差し支えない。
- ③ 会社決算等 (任意様式)
申請日の属する年度の前3事業年度分の貸借対照表、損益計算書、定款の写し
- ④ 国税及び地方税の納税証明書
- ⑤ 給食受託実績 (様式第7号)
- ⑥ 見積書(消費税及び地方消費税含む) (任意様式)
令和4年度から令和6年度までの3年間について、年度ごとの見積額を記入すること。

なお、令和4年度については、次の積算内訳の明細を記載すること。

- ア 人件費(社員職種ごとの人件費明細)
- イ 法定福利費
- ウ 福利厚生費
- エ 保健衛生費(被服費、細菌検査料、健康診断料、害虫駆除費等)
- オ 事務費等(事務用品費、通信費、教育費、保険料等)
- カ 消耗品費等(調理場用消耗品等)
- キ 業務管理費等

- ⑦ 学校給食に対する基本的な考え方に関する提案 (様式第8号)
- ⑧ 学校給食調理業務に当たっての提案 (様式第9号)
- ⑨ 学校給食調理等実施体制に関する提案 (様式第10号)
- ⑩ 安全・衛生管理体制に関する提案 (様式第11号)
- ⑪ 異物混入及び数不足の防止対策と対応に関する提案 (様式第12号)
- ⑫ 緊急時の対応に関する提案 (様式第13号)
- ⑬ 従事者の指導・研修に関する提案 (様式第14号)
- ⑭ 課題に対する調理作業工程表・調理作業導線図 (任意様式)
「調理指示書〇月〇日」に基づき、事業者で提案する調理作業工程表と調理作業導線図を事業者の様式により作成すること。

(2) 提出部数

- ① 正本1部(社印および代表者印を押印したもの)
- ② 副本14部(正本の写し。提案者の名称および類推できるものは削除すること。消せない場合はマスキング等で対応すること。)
- ③ 提出書類のデータを記録した電子媒体(DVD-R等) 1部

(3) 作成の注意

- ① 用紙サイズはA4判縦型、横書き、左綴じとする。(A3判折り込みも可)
- ② 提案等は要旨を簡潔明瞭に記載すること。

(4) 提出期間

令和3年12月20日（月）から令和3年12月28日（火）

開庁日の9時から16時まで

(5) 提出方法

鴨川市学校給食センターへ、持参又は書留、簡易書留で郵送（期限最終日の消印有効）により提出すること。

なお、鴨川市は郵送中の事故に伴う損害に関しては一切の責任を負わない。

また、提案書提出時においては、提案書の内容の説明及び質問等は受け付けない。

鴨川市学校給食センター

〒296-0004 鴨川市貝渚223番地の1

電話 04-7092-1538

7 無効となる提案書等

提案書等が次のいずれかに該当する場合は、無効となることがある。

- (1) 実施要項に指定する作成、記載上の注意事項、提出方法、提出先及び提出期限等の条件に適合しないもの
- (2) 記載すべき事項の全部または一部が記載されていないもの
- (3) 見積額が契約上限金額を超えているもの
- (4) 虚偽の内容が記載されているもの

8 その他

- (1) 提案書等は、プロポーザル以外で応募事業者が無断で使用しないものとする。
- (2) 提案書等に虚偽の記載をした場合は、提案を無効とすると共に指名停止措置を行なうことがある。
- (3) 提案書等は、選定及び特定を行なう作業に必要な場合に複製を作成することがある。
- (4) 提案書等の提出期限後における、提案書等の差し替え及び再提出は認めない。
- (5) 提案書等の返却はしない。
- (6) 提案書等の提出者として、応募事業者名を公表することがある。
- (7) 提案書等は、プロポーザルの公正性、透明性及び客観性を確保する必要があると認めた場合は、応募事業者の許可を得て公表することがある。
- (8) 鴨川市から受領した資料は、鴨川市の許可なく公表、転載及び引用することはできない。

第4 委託業者の選定

選定に当たって「鴨川市学校給食センター調理及び配送業務委託業者選定委員会」

（以下「選定委員会」という。）を開催し、最優秀提案業者の選定のための検討を行う。

検討方法は、公募型企画提案方式（プロポーザル方式）により行う。

なお、参加者が1事業者のみであった場合においても審査会において選考基準に基づき審査を実施する。

(1) 第1次審査

選定委員会は、提案書等について第1次審査表に基づき検討を行う。

鴨川市は、選定委員会の意見を参考にして、第1次審査表に基づき検討し、評価の高い上位3事業者を選定する。

ただし、応募事業者が3事業者に満たない場合、又は同評価の事業者の存在により3事業者に限定できない場合は、この限りではない。

(2) 第1次審査結果の通知

令和4年1月11日（火）に電話で連絡し、文書で通知する。

(3) 第2次審査

選定委員会は、1次審査で選定した3事業者を対象にヒアリングを実施し、第2次審査表に基づき検討する。

- ① ヒアリング期日 令和4年1月19日（水） 時間、場所は別途通知
- ② ヒアリング時間 1業者30分程度（プレゼンテーション20分以内、質疑応答10分程度）
- ③ 出席者数 1業者3名まで
- ④ その他 パソコン等を使用する場合は、各自準備すること。
なお、プロジェクター、スクリーンは鴨川市で用意する。

(4) 委託業者決定の通知

令和4年1月25日（火）にすべての応募者に電話で連絡し、文書で通知する。

(5) 審査委員会の事務局

鴨川市学校給食センター

〒296-0004 鴨川市貝渚223番地の1

電話 04-7092-1538

○ 様式一覧

様式第 1 号	鴨川市学校給食センター調理及び配送業務委託プロポーザル現地説明会参加申込書
様式第 2 号	鴨川市学校給食センター調理及び配送業務委託プロポーザル応募意思表明書（誓約書）
様式第 3 号	鴨川市学校給食センター調理及び配送業務委託プロポーザル応募辞退届
様式第 4 号	鴨川市学校給食センター調理及び配送業務委託プロポーザル質問書
様式第 5 号	鴨川市学校給食センター調理及び配送業務委託プロポーザル提案書
様式第 6 号	会社概要
様式第 7 号	給食受託実績
様式第 8 号	学校給食に対する基本的な考え方に関する提案
様式第 9 号	学校給食調理業務に当たっての提案
様式第10号	学校給食調理等実施体制に関する提案
様式第11号	衛生管理体制に関する提案
様式第12号	異物混入及び数不足の防止対策と対応に関する提案
様式第13号	緊急時の対応に関する提案
様式第14号	従事者の指導・研修に関する提案

様式第 1 号

鴨川市学校給食センター調理及び配送業務委託プロポーザル現地説明会参加申込書

令和 年 月 日

鴨 川 市 長 様

会 社 名 _____

所 在 地 _____

代表者氏名 _____

担当者氏名 _____

所属・職名 _____

電 話 番 号 _____

鴨川市学校給食センター調理及び配送業務委託プロポーザルに関する現地説明会への参加を下記のとおり申し込みます。

記

参 加 者	(役 職)
	(氏 名)
	(役 職)
	(氏 名)

注意 この申込書は、令和3年12月8日（水）15時までに
鴨川市学校給食センターへ提出すること。

TEL 04-7092-1538

FAX 04-7092-1567 E-mail kyusyoku-kamo@city.kamogawa.lg.jp

(FAXで送付した場合は、必ず連絡をして下さい。)

様式第2号

鴨川市学校給食センター調理及び配送業務委託プロポーザル応募意思表明書（誓約書）

令和 年 月 日

鴨 川 市 長 様

鴨川市学校給食センター調理及び配送業務委託プロポーザル実施要項を遵守し、応募の意思を表明します。

また、応募に当たり実施要項に規定する応募資格を有していることを申し立てます。

なお、応募後において、応募資格を有していないことが判明したとき及び応募資格を有しなくなったときは速やかに貴職あて申し出るとともに、受託事業者としての不選定や取消等の処分を受けることがあっても、何ら異議のないことを誓約します。

会社名または名称	フリガナ	
	⑩	
代 表 者 名	フリガナ	
	⑩	
担 当 者 名 (連 絡 責 任 者)	フリガナ	所属部署
	氏名	
住所または所在地	〒	
電 話 番 号 フ ァ ッ ク ス 番 号	TEL	
	FAX	
電子メールアドレス		

様式第3号

鴨川市学校給食センター調理及び配送業務委託プロポーザル応募辞退届

令和 年 月 日

鴨 川 市 長 様

会 社 名 _____

所 在 地 _____

代 表 者 名 _____ ⑩

担 当 者 名 _____

所 属 ・ 職 名 _____

電 話 番 号 _____

令和 年 月 日付で鴨川市学校給食センター調理及び配送業務委託プロポーザルに応募したい旨申請しましたが、以下の理由により辞退したいので届け出ます。

記

申請辞退理由

様式第4号

鴨川市学校給食センター調理及び配送業務委託プロポーザル質問書

令和 年 月 日

鴨 川 市 長 様

会社名 _____

次の事項について、質問します。

質 問 事 項	内 容

様式第5号

鴨川市学校給食センター調理及び配送業務委託プロポーザル提案書

令和 年 月 日

鴨 川 市 長 様

会 社 名 _____ (印)

所 在 地 _____

代 表 者 名 _____ (印)

担 当 者 名 _____

所 属 ・ 職 名 _____

電 話 番 号 _____

鴨川市学校給食センター調理及び配送業務委託プロポーザル提案書として下記書類を提出します。

記

1 提案書書類

会社概要

様式第6号

会社決算等

任意様式

国税及び地方税の納税証明書

給食受託実績

様式第7号

見積書

任意様式

学校給食に対する基本的な考え方に関する提案

様式第8号

学校給食調理業務に当たっての提案

様式第9号

学校給食調理等実施体制に関する提案

様式第10号

安全・衛生管理体制に関する提案

様式第11号

異物混入及び数不足の防止対策と対応に関する提案

様式第12号

緊急時の対応に関する提案

様式第13号

従事者の指導・研修に関する提案

様式第14号

課題に対する調理作業工程表・調理作業導線図

任意様式

様式第6号

会 社 概 要 (令和3年4月1日現在)

社 名					
本社所在地					
電 話			F A X		
提案書に対する問い合わせ先	担当者			電 話	
設立年月日	年 月 日		学校給食の受託開始年月	年 月	
経営規模・ 経営比率等	資 本 金	万円	受 注 金 額	億円	
	流 動 比 率	%	給 食 受 注 金 額	億円	
	固 定 比 率	%	学 校 給 食 受 注 金 額	億円	
	自己資本率	%	県内学校給食受注金額	千万円	
業 務 内 容					
営 業 所 数	(千葉県内)				
従 業 員 数	総従業員数 人				
	正規従業員数 人				
	内訳	事務職	人・技術職	人・その他	人
	臨時従業員数 (パート等) 人				
	内訳	事務職	人・技術職	人・その他	人
責任賠償保 険 の 内 容	内容, 金額等を具体的に明記。(別紙でも可) ①生産物賠償責任保険の補償の限度額は (円) ②その他の補償の内容				
I S O ・ H A C C P の取得状況	ア I S O 9 0 0 1		業 界 加 盟 団 体	(加盟している団体を全て記入する。)	
	イ I S O 1 4 0 0 1				
	ウ I S O 2 7 0 0 1				
	エ I S O 2 2 0 0 0				
	オ H A C C P				
過去5年間 の食中毒事 故の有無	有 ・ 無 (別紙でも可) (有の場合は事業部門, 発生年月日, 対処結果等を詳細に記入すること。)				

注意 責任賠償保険の保険証の写しを添付すること。

様式第7号

給食受託実績

(令和3年4月1日現在)

[illegible]

注意事項

- 1 区分欄には、次の区分番号を記載し、番号順で記入すること。
①千葉県内の給食センター ②千葉県内の自校・親子 ③千葉県外給食センター
④千葉県外の自校・親子 ⑤学校給食以外
- 2 ①・②は必ず全て記載（複数枚でも可）し、③～⑤は集計して○箇所・○学校と記載しても可。
- 3 形式欄には、調理場の形式がウェットの場合は①、ドライの場合は②を記入。

※ 一行の枠内に収まらない場合は適宜、改行すること。

様式第 8 号

学校給食に対する基本的な考え方に関する提案

※ 安全で安心できる美味しい学校給食を提供することに対する貴社の理念、取り組み姿勢及び食育に対する取り組みやこれまでの実績、その他特筆事項などについて、記入してください。用紙は縦型横書き、フォントは10.5ポイント以上、A 4 判 2 枚以内とします。

学校給食調理業務にあたっての提案

※ 学校給食に取り組む上での基本的考え方を踏まえて、現状の施設、事業内容の中で、貴社ではどのような調理業務ができるのか、また、本市では地産地消を推進しているため、地元産の野菜の規格が不揃いで手間がかかることなどが考えられるが、その点を貴社ではどのように考えているか、特記する提案を具体的に記述してください。用紙は縦型横書き、フォントは10.5ポイント以上、A 4 判 3 枚以内とします。

学校給食調理等実施体制に関する提案

※ 給食調理業務の実施体制に関する説明として、下記のことについて具体的に記述してください。用紙は縦型横書き、フォントは10.5ポイント以上、A4判3枚以内とします。

記

- ① 業務責任者・副責任者等の配置、従業員体制《人員構成（正職数と臨時職員数を明記する）、勤務時間、資格など》
- ② 調理員の雇用方針（待遇面、市雇用の臨時調理員等も含む）
- ③ 急な欠勤者が生じた場合や調理員の確保ができない場合の対応
- ④ その他提案できる事

安全・衛生管理体制に関する提案

※ 学校給食における安全・衛生管理体制に関する計画の説明として、下記について具体的に記述してください。用紙は、縦型横書き、フォントは10.5ポイント以上、A4判3枚以内とします。

記

- ① 衛生管理に対する考え方
- ② 衛生管理体制（衛生検査を含む）
- ③ 本センターに則したドライ運用について
- ④ その他（例 会社独自の基準等）

異物混入及び数不足の防止対策と対応に関する提案

※ 以下について具体的に記述してください。用紙は縦型横書き、フォントは10.5ポイント以上、A 4判2枚以内とします。

記

- ① 異物混入の防止対策と対応について
- ② おかず数物及び食器等数不足の防止対策と対応について

緊急時の対応に関する提案

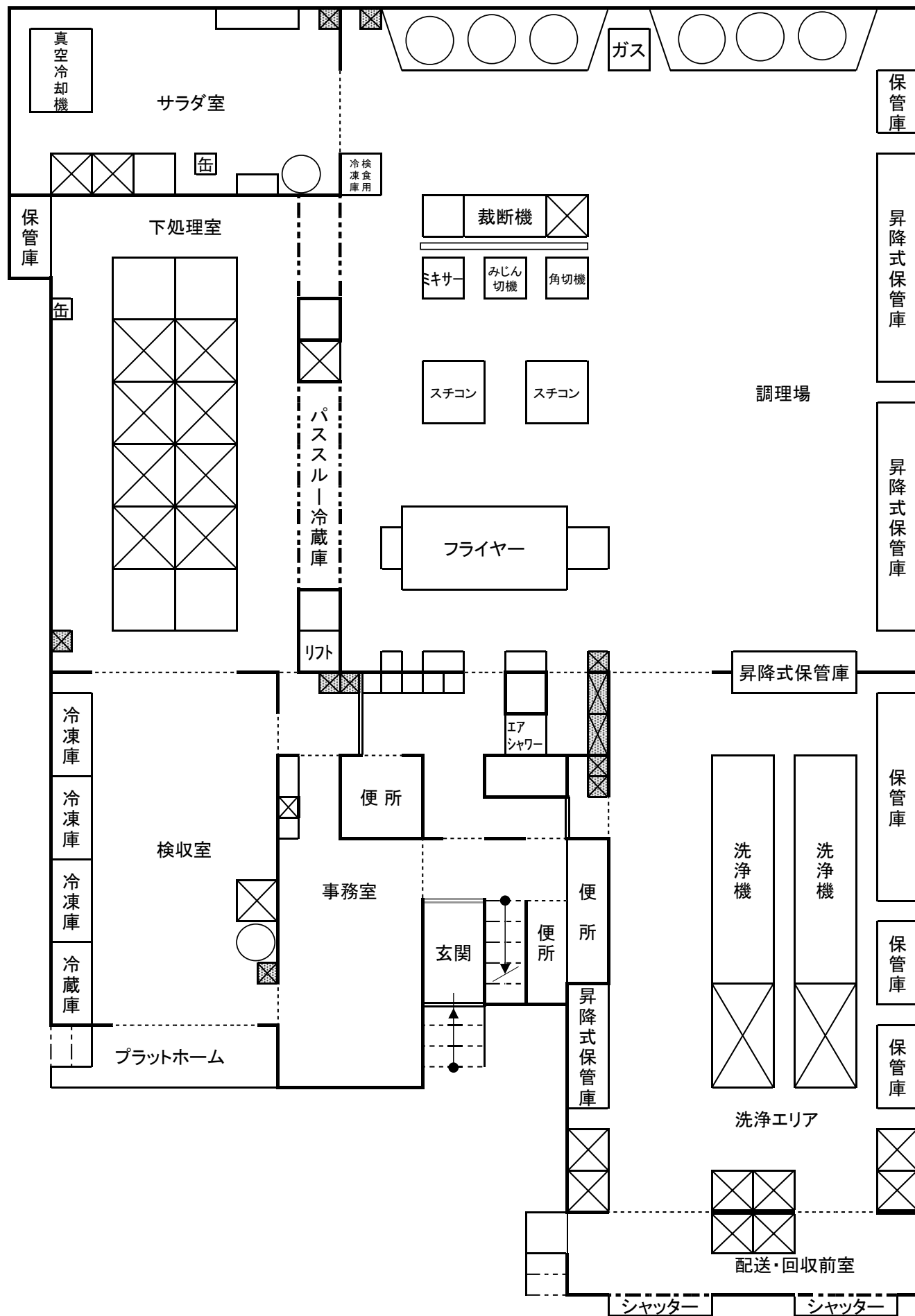
※ 以下について具体的に記述してください。用紙は縦型横書き、フォントは10.5ポイント以上、A 4判2枚以内とします。

記

- ① 事故（交通事故、調理事故）の防止対策及び対応について（自動車保険、労災等を含めて）
- ② 食中毒の防止対策及び対応について（損害賠償を含めて）
- ③ 災害（火災、大規模災害）が発生した場合の対応について
- ④ 調理器具のトラブルの対応及び防止について
- ⑤ 配送車が故障した場合の対応

従事者の指導・研修に関する提案

※ 従事者(運転書も含む)の指導・研修に関する計画(実施方法、内容、年間スケジュール、契約から給食開始まで など)について、具体的に記述してください。用紙は縦型横書き、フォントは10.5ポイント以上、A4判2枚以内とします。



主要設備・備品等一覧表

番号	設備・備品名	設置場所	数量	メーカー又は購入先	備 考
1	冷凍庫	検収室	3	ホシザキ	
2	冷蔵庫	検収室	1	ホシザキ	
3	球根皮剥機	検収室	1	新日本厨機	
4	パンラック移動式	検収室	1	新日本厨機	
5	シンク	検収室	1	新日本厨機	
6	洗面台	検収室	1		
7	L型運搬車	検収室・下処理室	2	新日本厨機	
8	L型運搬車（ドライ用）	検収室・下処理室	3	新日本厨機	
9	2槽シンク	下処理室	4	新日本厨機	
10	水切台	下処理室	4	新日本厨機	
11	機器消毒保管庫	下処理室	1	アイホー	
12	包丁まな板殺菌庫	下処理室	1	イシダ厨機	
13	ざる受け	下処理室	4		
14	洗面台	下処理室	1		
15	戸棚	下処理室	2		
16	缶切り機	下処理室	1	新日本厨機	
17	清掃用具入れ	下処理室	1		
18	パススルー冷蔵庫	下処理室・調理場	2	福島工業	
19	真空冷却機	サラダ室	1	三浦工業	
20	クーラー	サラダ室	1	三菱	
21	缶切り機	サラダ室	1	新日本厨機	
22	ざる受け	サラダ室	3		
23	戸棚	サラダ室	1		
24	棚	サラダ室	1		
25	2槽シンク	サラダ室	1	新日本厨機	
26	水切台	サラダ室	1	新日本厨機	
27	洗面台	サラダ室	1		
28	食品脱水機	サラダ室	1	新日本厨機	
29	回転釜	調理場	6	桐山工業	
30	連続式フライヤー	調理場	1	アサヒ創設	
31	ガステーブル	調理場	1	オザキ	
32	油ろ過機	調理場	1	ホクヨウマシン	
33	フードスライサー	調理場	1	アイホー	
34	フードカッター	調理場	1	アイホー	

番号	設備・備品名	設置場所	数量	メーカー又は購入先	備 考
35	大型高速度ミキサー	調理場	1	アイホー	
36	サイノ目切り機	調理場	1	新日本厨機	
37	ダムウェタ	調理場	1		
38	はかり	調理場	1		
39	L型運搬車	調理場	6	新日本厨機	
40	L型運搬車（ドライ用）	調理場	7	新日本厨機	
41	作業台（ドライ用）	調理場	3	新日本厨機	
42	作業台	調理場	9	新日本厨機	
43	移動台（ドライ用）低	調理場	4	新日本厨機	
44	移動台（ドライ用）高	調理場	6	新日本厨機	
45	洗面台	調理場	2		
46	パンラック移動式	調理場	11	新日本厨機	
47	1槽シンク	調理場	1	新日本厨機	
48	水切台	調理場	1	新日本厨機	
49	戸棚	調理場	1		
50	食器消毒保管庫	調理場	1	新日本厨機	
51	昇降式消毒保管庫	調理場	2	アイホー	
52	昇降式消毒保管庫	調理場	2	新日本厨機	
53	清掃用具入れ	調理場	1		
54	スポットクーラー	調理場	2		
55	スチームコンベクション	調理場	2	コメット	
56	スチコン用ラック	調理場	4	コメット	
57	天板送り用コンベア	調理場	1		
58	スライサー刃物入れ	調理場	1		
59	りんごむき機	調理場	1		
60	移動式棚	調理場	1		
61	昇降式消毒保管庫	調理場・洗浄室	2	新日本厨機	
62	食缶消毒保管庫	洗浄室	2	新日本厨機	
63	昇降式消毒保管庫	洗浄室	2	新日本厨機	
64	昇降式消毒保管庫	洗浄室	1	伊藤電気	
65	1槽シンク	洗浄室	4	新日本厨機	
66	2槽シンク	洗浄室	3	新日本厨機	
67	大型扇風機	洗浄室	3		
68	ロッカー	洗浄室	1		
69	移動台（ドライ用）低	洗浄室	1	新日本厨機	
70	移動台（ドライ用）高	洗浄室	3	新日本厨機	
71	作業台	洗浄室	1	新日本厨機	
72	自動織機洗浄機	洗浄室	2	新日本厨機	
73	洗面台	準備室	4		
74	棚	準備室	2		

1 日 の 工 程 表 (通常)

区 分	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30	13:00	13:30	14:00	14:30	15:00	15:30	16:00	16:30	16:45
食材の受領・保管(1～2)	←														→				
下処理(6～10)	←			→															
調理(回転鍋)(6～10)		←			→														
調理(焼き物)(4～6)	←				→														
調理(揚げ物)(4～6)	←				→														
調理(和え物)(6)			←		→														
配缶(副食類)(8～15)				←		→													
積込(食器類)(4)	←	→																	
積込(副食類)(4)					←		→												
配送(食器類)(4)			←		→														
配送(副食類)(10)						←		→											
機械類洗浄(12)						←		→											
回収(9)										←		→							
洗浄(かご、トレイ、仕切り皿、はし等)(12～18)											←		→						
食器類数量確認(12～18)											←		→						
消毒保管庫収納(12～18)											←		→						
残菜・残食処理(1)											←		→						
場内清掃(7)													←		→				
配送車清掃(4)												←		→					
添加物数量確認(7)																←		→	
明日の打ち合わせ(7)																	←		→

()については、参考人数を記載しております。



令和 3年 11月

こ ン だ て ひ ょ う



鴨川市学校給食センター

に ち	よ う	こ ン だ て め い	お も な ざ い り ょ う と は た ら き			学 年	え い ょ う り ょ う			
			エ ネ ル ギ ー と な る	体 を つ っ く る	体 の 調 子 を 整 え る		エ ネ ル ギ ー	たん ぱ く し つ	し っ つ	し ょ く え ん
1	月	ごはん あかうおのいちやぼし すきやきふうに なっとう	ごはん あぶら さとう	牛乳 あかうお とうふ ぶたにく なっとう	たまねぎ にんじん えのきたけ しいたけ はくさい したらき ねぎ	幼 小 中	498 625 783	26.5 29.7 36.9	15.7 16.8 18.9	1.5 1.7 2.2
2	火	さつまいもパン ハムチーズピカタ れんこんサラダ にくだんごスープ	さつまいもパン マヨネーズ あぶら	牛乳 とりにく ハム チーズ たまご ぶたにく	れんこん だいこん キャベツ にんじん たまねぎ きゅうり コーン えのきたけ	幼 小 中	520 646 813	17.8 21.4 27.0	25.9 28.1 32.9	2.4 3.0 3.8
4	木	こくとうパン しろみざかなフライ もやしとこまつなのソテー たまごスープ	こくとうパン あぶら パンこ でんぶん	牛乳 たまご すけとうだら ぶたにく とりにく	もやし こまつな にんじん ほうれんそう たまねぎ	幼 小 中	487 610 800	20.5 24.5 31.1	19.7 22.3 28.2	2.2 2.8 3.4
5	金	むぎごはん ポークカレー ひじきサラダ ふくじんづけ	ごはん むぎ じゃがいも ルウ あぶら	牛乳 ぶたにく ひじき	にんじん たまねぎ きゅうり コーン キャベツ グリーンピース ふくじんづけ	幼 小 中	516 675 856	16.8 20.5 24.9	15.3 17.5 20.4	3.2 3.8 4.7
8	月	わかめごはん さんまのピリからあげ  ぶたにくとさといものいために ヨーグルト	ごはん さといも あぶら でんぶん ごまあぶら さとう	牛乳 さつまあげ わかめ さんま ぶたにく ヨーグルト	にんじん だいこん ねぎ えだまめ こんにゃく しいたけ にんにく しょうが	幼 小 中	587 720 905	23.1 26.5 32.2	21.7 22.9 27.7	2.2 2.6 3.3
9	火	セルフドック(コッペパン・ウインナー) こんにゃくサラダ しろいんげんまめのポタージュ	コッペパン バター さとう こめこ じゃがいも ごま	牛乳 いんげんまめ ウインナー かいそう ベーコン チーズ	たまねぎ エリンギ キャベツ きゅうり にんじん こんにゃく	幼 小 中	534 663 843	21.7 25.8 32.2	25.7 29.0 35.9	3.2 3.9 4.9
10	水	ごはん とうふハンバーグあまずあんかけ キャベツとほうれんそうのツナあえ さつまじる	ごはん さとう さつまいも でんぶん	牛乳 とうふ ツナ ぶたにく みそ	だいこん ごぼう えのきたけ キャベツ きゅうり こんにゃく ほうれんそう にんじん ねぎ	幼 小 中	516 650 828	22.6 26.3 32.8	15.6 16.7 19.6	2.3 2.6 3.3
11	木	コッペパン チョコクリーム とりにくのトマトソースがけ ほうれんそうのソテー キャベツのスープ	コッペパン チョコクリーム さとう オリーブオイル あぶら じゃがいも	牛乳 とりにく ベーコン ウインナー	トマト たまねぎ にんじん ほうれんそう エリンギ キャベツ にんにく コーン	幼 小 中	523 640 790	23.1 26.7 32.4	22.9 25.8 30.8	2.4 3.1 4.0
12	金	ごはん さけのしおやき あつあげのそぼろに みかん ひじきのり	ごはん でんぶん じゃがいも あぶら さとう	牛乳 ひじき のり さけ あつあげ ぶたにく	にんじん たまねぎ しいたけ しょうが えだまめ みかん	幼 小 中	529 663 837	25.7 29.1 37.7	14.5 16.0 18.8	1.7 1.9 2.4
15	月	ごはん ほっけのいちやぼし にくだんごのうまに つぼづけ	ごはん でんぶん あぶら さとう ごまあぶら	牛乳 ほっけ とりにく うずらたまご	にんじん たまねぎ キャベツ しいたけ いんげん つぼづけ	幼 小 中	484 622 798	23.7 27.4 35.4	15.7 17.4 20.8	1.7 1.9 2.6
16	火	バターロールパン やきメンチカツ やさしいソテー コンソメスープ	バターロールパン じゃがいも あぶら	牛乳 ぶたにく とりにく ベーコン	キャベツ たまねぎ もやし にんじん	幼 小 中	521 652 837	20.2 23.8 30.5	23.4 27.0 33.3	2.8 3.5 4.5
17	水	ごはん さばのアーモンドだれかけ れんこんのきんぴら みそしる りんご	ごはん ごまあぶら さとう でんぶん アーモンド じゃがいも	牛乳 わかめ さば ぶたにく みそ さつまあげ とうふ	れんこん にんじん えだまめ だいこん ねぎ たまねぎ しょうが りんご	幼 小 中	570 704 916	23.2 26.7 34.5	22.0 23.1 29.9	2.2 2.6 3.4
18	木	ソフトフランスパン オムレットマトソース ブロッコリーのサラダ あきのかおりシチュー	ソフトフランスパン くり バター さとう さつまいも こめこ	牛乳 たまご とりにく チーズ とうにゅう	たまねぎ トマト にんじん ブロッコリー コーン きゅうり しめじ	幼 小 中	555 690 887	20.8 25.1 31.8	25.0 28.0 35.0	2.4 2.9 3.8
19	金	ごはん たらこふりかけ ぼうぎょうざ あつあげのちゅうかに オレンジ	ごはん でんぶん こむぎこ ごま ごまあぶら さとう	牛乳 ぶたにく あつあげ たらこ	にんじん たまねぎ たけのこ キャベツ しいたけ チンゲンサイ オレンジ	幼 小 中	529 660 802	20.4 23.8 27.9	18.5 20.2 22.5	1.8 1.9 2.1
22	月	ごはん ごまこんぶ えびしゅうまい キムチはるさめ ラ・フランスゼリー	ごはん はるさめ こむぎこ ごま ごまあぶら ゼリー	牛乳 えび ぶたにく こんぶ	はくさいキムチ もやし しめじ にんじん にら にんにく しょうが	幼 小 中	520 716 863	17.4 22.1 26.4	16.5 21.9 23.8	2.5 3.3 4.1
24	水	ごはん とりにくのレモンに  たくあんあえ かきたまじる	ごはん でんぶん あぶら さとう	牛乳 なんと とりにく かつおぶし わかめ たまご とうふ	ほうれんそう えのきたけ きゅうり たくあん もやし にんじん ねぎ レモン	幼 小 中	553 683 853	24.0 27.5 33.3	22.9 23.9 27.6	2.2 2.7 3.5
25	木	セルフバーガー(コッペパン・チーズ・ハンバーグ) ツナサラダ ABCスープ 	コッペパン あぶら さとう マカロニ マヨネーズ	牛乳 とりにく ぶたにく ツナ チーズ	キャベツ きゅうり たまねぎ にんじん コーン レモン	幼 小 中	568 688 865	26.5 30.4 37.3	27.5 30.5 36.8	3.0 3.7 4.6
26	金	ごはん さばのおろしだれかけ  ひじきのおかかに ちばっこみそしる	ごはん あぶら さとう でんぶん さつまいも	牛乳 かつおぶし さば ぶたにく みそ ひじき あぶらあげ	だいこん にんじん こんにゃく えだまめ れんこん ねぎ レモン	幼 小 中	497 629 814	23.2 26.5 34.4	15.5 16.4 20.1	1.8 2.2 2.8
29	月	ごはん ぶたにくのしょうがに かいそうサラダ チーバくんムース(みかん)	ごはん ごま さとう ムース	牛乳 ぶたにく かいそう	たまねぎ にんじん コーン こんにゃく きゅうり キャベツ いんげん しょうが	幼 小 中	486 622 773	19.4 23.5 28.7	16.6 18.4 21.0	1.4 1.7 2.0
30	火	うずまきパン サーモンタルタルフライ ほうれんそうときのこのソテー ヨーグルトあえ	コッペパン バター マヨネーズ さとう パンこ あぶら	牛乳 さけ ウインナー ヨーグルト	ほうれんそう たまねぎ にんじん しめじ エリンギ コーン パイン みかん もも	幼 小 中	529 656 810	21.2 25.0 30.9	21.7 24.5 30.5	1.8 2.2 2.8

◎ぎゅうにゅうは、まいにちつきます。

*材料の都合により、献立を変更することがあります。

こんげつ ぎょうじしよく

今月の行事食



※11月分の

給食費口座

引き落としは、

11月30日(火)

です。

口座の

残高確認を

お願いいたします。



きじゅんえいようりょう

幼	490	16.0~ 24.5	10.9~ 16.3	1.5 未満
小	650	21.2~ 32.5	14.5~ 21.6	2.0 未満
中	830	27.0~ 41.5	18.5~ 27.6	2.5 未満

22日(月)『えびしゅうまい』
幼 1コ、小中職 2コ です。

か げつ は ひ きゅうしよく
8日(月)「いい歯の日 給食」
しっかりかめる歯でいる
からだ けんこう
ことは体の健康のためにも
たいせつ
大切な
ことです。



か すい わしよく ひ きゅうしよく
24日(水)「和食の日給食」
いいにほんしよく
1・1・2・4にかけて
わしよく ひ
「和食の日」です。



にち きん ちさんちしよく
26日(金)「千産千消デー」
かもがわし ちばけん
鴨川市や千葉県でとれた
ものをたくさん取り入れてい
ます。



第 1 次 審 査 表 （No. 1）

（委員A）

項 目	評価要素	評 価 項 目	配 点	得 点					
企業評価	経営状況	①受注金額はいくらか。	・ 5 点 100億円以上 ・ 2 点 5～10億円未満	・ 4 点 50～100億円未満 ・ 1 点 1～5億円未満	・ 3 点 10～50億点未満 ・ 0 点 1億円未満				
		②学校給食の受注額はいくらか。	・ 5 点 20億円以上 ・ 2 点 1～2億円未満	・ 4 点 10～20億円未満 ・ 1 点 1億円未満	・ 3 点 2～10億点未満 ・ 0 点 受注なし				
		③県内学校給食の受注額はいくらか。	・ 5 点 10億円以上 ・ 2 点 1～2億円未満	・ 4 点 5～10億円未満 ・ 1 点 1億円未満	・ 3 点 2～5億点未満 ・ 0 点 受注なし				
		④学校給食受託年数は何年か。	・ 5 点 10年以上 ・ 2 点 2～5年未満	・ 4 点 8～10年未満 ・ 1 点 2年未満	・ 3 点 5～8年未満 ・ 0 点 受注なし				
		⑤自己資本比率は何パーセントか。	・ 5 点 40%以上 ・ 2 点 20～30%未満	・ 4 点 35～40%未満 ・ 1 点 10～20%未満	・ 3 点 30～35%未満 ・ 0 点 10%未満				
		⑥流動比率は何パーセントか。	・ 5 点 140%以上 ・ 2 点 110～120%未満	・ 4 点 130～140%未満 ・ 1 点 100～110%未満	・ 3 点 120～130%未満 ・ 0 点 100%未満				
		⑦固定比率は何パーセントか。	・ 5 点 30%未満 ・ 2 点 60～80%未満	・ 4 点 30～40%未満 ・ 1 点 80～100%億円未満	・ 3 点 40～60%未満 ・ 0 点 100%以上				
		⑧総従業員数は何人か。	・ 5 点 5千人以上 ・ 2 点 1千人～5百人未満	・ 4 点 3千人～5千人未満 ・ 1 点 5百人～百人未満	・ 3 点 1千人～3千人未満 ・ 0 点 百人以下				
		⑨正規従業員比率は何パーセントか。	・ 5 点 50%以上 ・ 2 点 15～30%未満	・ 4 点 40～50%未満 ・ 1 点 3～15%未満	・ 3 点 30～40%未満 ・ 0 点 3%以下				
		⑩正規従業員中の技術者比率は何パーセントか。	・ 5 点 80%以上 ・ 2 点 50～60%未満	・ 4 点 70～80%未満 ・ 1 点 40～50%未満	・ 3 点 60～70%未満 ・ 0 点 40%以下				
		⑪生産物賠償責任保険の補償金額はいくらか。	・ 5 点 7億円以上 ・ 2 点 4 億円以上	・ 4 点 6億円以上 ・ 1 点 3億円以上	・ 3 点 5億円以上 ・ 0 点 2億円未満				
		⑫ I S O ， H A C C P の取得数はあるか。	・ 5 点 5取得 ・ 2 点 2取得	・ 4 点 4取得 ・ 1 点 1取得	・ 3 点 3取得 ・ 0 点 取得なし				
		⑬業界の加盟団体にいくつ加入しているか。	・ 5 点 5団体以上 ・ 2 点 2団体	・ 4 点 4団体 ・ 1 点 1団体	・ 3 点 3団体 ・ 0 点 加入なし				
	実績状況	⑭全国の給食センター・単独校受託数は何ヶ所あるか。	・ 5 点 100ヶ所以上 ・ 2 点 10～30ヶ所未満	・ 4 点 60～100ヶ所未満 ・ 1 点 10ヶ所未満	・ 3 点 30～60ヶ所未満 ・ 0 点 受託なし				
		⑮県内の給食センター受託数は何ヶ所あるか。	・ 5 点 5ヶ所以上 ・ 2 点 2ヶ所	・ 4 点 4ヶ所 ・ 1 点 1ヶ所	・ 3 点 3ヶ所 ・ 0 点 受託なし				
		⑯県内の単独校受託数は何ヶ所あるか。	・ 5 点 20ヶ所以上 ・ 2 点 5～10ヶ所未満	・ 4 点 15～20ヶ所未満 ・ 1 点 5ヶ所未満	・ 3 点 10～15ヶ所 ・ 0 点 受託なし				
		⑰過去 5 年間に食中毒事故があったか。	・ 5 点 なし ・ 2 点 3回	・ 4 点 1回 ・ 1 点 4回	・ 3 点 2回 ・ 0 点 5回以上				
小 計									
得 点		8 5 点中 点 ⇒ 2 0 点中 点							

第 1 次 審 査 表 （No.2）

(委員A)

項 目	評価要素	評 価 項 目	配 点	得 点			
				0	0	0	0
技術力評価	学 校 給 食 に 対 す る 基 本 的 な 考 え 方	①学校給食に対する基本理念の提案内容は適切か。	・ 5 点 優 れ て い る ・ 4 点 や や 優 れ て い る ・ 3 点 普 通 ・ 2 点 や や 劣 っ て い る ・ 1 点 劣 っ て い る				
		②学校給食を通して、食育推進の観点で学校との関わり方の提案内容は適切か。	・ 5 点 優 れ て い る ・ 4 点 や や 優 れ て い る ・ 3 点 普 通 ・ 2 点 や や 劣 っ て い る ・ 1 点 劣 っ て い る				
	調理業務	③調理業務に対する考え方の提案の内容は適切か。	・ 5 点 優 れ て い る ・ 4 点 や や 優 れ て い る ・ 3 点 普 通 ・ 2 点 や や 劣 っ て い る ・ 1 点 劣 っ て い る				
		④全調理従事者への献立・作業内容・手配等の指示内容の周知方法の提案内容は適切か。	・ 5 点 優 れ て い る ・ 4 点 や や 優 れ て い る ・ 3 点 普 通 ・ 2 点 や や 劣 っ て い る ・ 1 点 劣 っ て い る				
		⑤課題に対する調理作業工程表の的確性及び時間配分の提案は適正か。	・ 5 点 優 れ て い る ・ 4 点 や や 優 れ て い る ・ 3 点 普 通 ・ 2 点 や や 劣 っ て い る ・ 1 点 劣 っ て い る				
		⑥課題に対する調理作業導線図の的確性及び導線の提案は適切か。	・ 5 点 優 れ て い る ・ 4 点 や や 優 れ て い る ・ 3 点 普 通 ・ 2 点 や や 劣 っ て い る ・ 1 点 劣 っ て い る				
		実施体制	⑦業務責任者、副責任者等の配置は適切か。	・ 5 点 優 れ て い る ・ 4 点 や や 優 れ て い る ・ 3 点 普 通 ・ 2 点 や や 劣 っ て い る ・ 1 点 劣 っ て い る			
	⑧従業員の雇用方針（待遇面、市臨時職員の処遇も含む）は適切か。		・ 5 点 優 れ て い る ・ 4 点 や や 優 れ て い る ・ 3 点 普 通 ・ 2 点 や や 劣 っ て い る ・ 1 点 劣 っ て い る				
	⑨従業員体制（人員構成、勤務時間、資格等）は適切か。		・ 5 点 優 れ て い る ・ 4 点 や や 優 れ て い る ・ 3 点 普 通 ・ 2 点 や や 劣 っ て い る ・ 1 点 劣 っ て い る				
	⑩急な欠勤者や調理員等の確保が出来ない場合の提案は適切か。		・ 5 点 優 れ て い る ・ 4 点 や や 優 れ て い る ・ 3 点 普 通 ・ 2 点 や や 劣 っ て い る ・ 1 点 劣 っ て い る				
	⑪その他提案されている内容は適切か。		・ 5 点 優 れ て い る ・ 4 点 や や 優 れ て い る ・ 3 点 普 通 ・ 2 点 や や 劣 っ て い る ・ 1 点 劣 っ て い る				
	安全・衛生管理体制	⑫衛生管理に対する考え方は適切か。	・ 5 点 優 れ て い る ・ 4 点 や や 優 れ て い る ・ 3 点 普 通 ・ 2 点 や や 劣 っ て い る ・ 1 点 劣 っ て い る				
		⑬衛生管理体制（衛生検査含む）の提案は適切か。	・ 5 点 優 れ て い る ・ 4 点 や や 優 れ て い る ・ 3 点 普 通 ・ 2 点 や や 劣 っ て い る ・ 1 点 劣 っ て い る				
		⑭会社独自の安全・衛生管理体制が確立しているか。	・ 5 点 優 れ て い る ・ 4 点 や や 優 れ て い る ・ 3 点 普 通 ・ 2 点 や や 劣 っ て い る ・ 1 点 劣 っ て い る				
	異 物 混 入 及 び 数 不 足 の 防 止 対 策 及 び 対 応	⑮異物混入及び食器等数不足の防止対策及び対応の提案は適切か。	・ 5 点 優 れ て い る ・ 4 点 や や 優 れ て い る ・ 3 点 普 通 ・ 2 点 や や 劣 っ て い る ・ 1 点 劣 っ て い る				
	緊急時における対応に関する提案	⑯事故（交通事故、調理事故）の防止対策及び対応について（自動車保険、労災等を含めて）	・ 5 点 優 れ て い る ・ 4 点 や や 優 れ て い る ・ 3 点 普 通 ・ 2 点 や や 劣 っ て い る ・ 1 点 劣 っ て い る				
		⑰食中毒の防止対策及び対応について（損害賠償を含めて）	・ 5 点 優 れ て い る ・ 4 点 や や 優 れ て い る ・ 3 点 普 通 ・ 2 点 や や 劣 っ て い る ・ 1 点 劣 っ て い る				
		⑱災害（火災、大規模災害）が発生した場合の対応について	・ 5 点 優 れ て い る ・ 4 点 や や 優 れ て い る ・ 3 点 普 通 ・ 2 点 や や 劣 っ て い る ・ 1 点 劣 っ て い る				
	指導・研修	⑲業務従事者に対する指導・研修体制の提案は適正か。	・ 5 点 優 れ て い る ・ 4 点 や や 優 れ て い る ・ 3 点 普 通 ・ 2 点 や や 劣 っ て い る ・ 1 点 劣 っ て い る				
		⑳受託から給食開始当初までの研修は提案されているか。内容は適切か。	・ 5 点 優 れ て い る ・ 4 点 や や 優 れ て い る ・ 3 点 普 通 ・ 2 点 や や 劣 っ て い る ・ 1 点 劣 っ て い る				
小 計							
得 点	1 0 0 点 中 点 ⇒ 3 0 点 中 点						

第 1 次審査表 （No.3）

(委員 A)

項 目	評価要素	評 価 項 目	配 点	得 点			
				0	0	0	0
コスト評価	コスト評価	設定額に対する見積書の額	・最低見積金額の業者の得点配分点の満点（20点） ・2番目の業者の得点20点×75%＝15点 ・3番目の業者の得点20点×50%＝10点 ・4番目の業者の得点20点×25%＝5点				
得 点		20点中 点					

第 2 次 審 査 表								
項 目	評価要素	評 価 項 目	ヒアリング時に聞き取る事項等	配点表	(委員A)			
					得 点			
ヒアリング 評価	ヒアリング	①学校給食に対する基本的な考え方	①学校給食に対する基本理念について提案されているか。 ②学校給食を通して、食育推進の観点で学校とどのように関わるか提案されているか。	・ 5 点 優れて いる ・ 4 点 やや優 れている ・ 3 点 普通 ・ 2 点 やや 劣っている ・ 1 点 劣って いる				
		②調理業務	①調理業務に対する考え方の提案はされているか。 ②全調理従事者への献立、作業内容、手配等の指示内容の周知方法は提案されているか。 ③調理業務の組織体制についての考え方が提案されているか。					
		③実施体制	①調理業務の組織体制に対する提案は適切か。 ②調理業務の組織体制についての考えが提案されているか。 ③配置予定の業務従事者数、調理員数、正規社員数、合計従事者数は適切か。 ④配置予定の業務従事者の経験年数は適切か。 ⑤急な欠勤者や調理員等の確保が出来ない場合の提案は適切か。					
		④安全・衛生管理体制	①衛生管理体制に対する考え方及び信頼できる業務体制の提案はされているか。 ②衛生専門部門の定期的な巡回指導体制の提案はされているか。 ③衛生管理マニュアル等が整備されているか。 ④受託者独自の衛生管理の提案がされているか。 ⑤調理従事者の健康管理が日常的に実施されているか。 ⑥食中毒防止、ノロウィルス対策が提案されているか。					
		⑤異物混入及び数不足の防止対策と対応	①異物混入及び数不足の防止対策と対応の提案は適切か。					
		⑥緊急時における対応	①事故（交通事故、調理事故）の防止対策及び対応について適切か。 ②食中毒の防止対策及び対応について適切か。 ③災害（火災、大規模災害）が発生した場合の対応について適切か。					
		⑦指導・研修	①業務従事者に対する指導・研修体制の提案は適切か。 ②受託から給食開始当初までの研修の提案はなされているか。 ③調理・衛生管理の向上が図られる研修計画が提案されているか。 ④個々の従業員の力量にあった研修計画が提案されているか。 ⑤調理技術の向上のための研修計画が提案されているか。					
		⑧雇用関係に関する事項	①現在の常勤パート及びパート職員の再雇用の予定はあるか。 ②職員の待遇面は適切か。 ③調理従事者に対して、長期雇用・安定雇用の提案はされているか。					
		⑨コストに関する事項	①人員内容とコストの整合性はとれているか。 ②見積額は契約上限額を超えていないか。					
		⑩ヒアリングを聞いての印象	すべての説明を受けて、選考委員としての総合評価					
	小 計							
得 点	5 0 点 中 点 ⇒ 3 0 点 中 点							

議題 3

鴨川市学校給食センター調理及び配送業務委託業者選定委員会設置要領（案）

（設置）

第1条 鴨川市学校給食センター調理及び配送業務委託業者選定を厳正かつ公平に行うため、鴨川市学校給食センター調理及び配送業務委託業者選定委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

（所掌事務）

第2条 委員会は、次に掲げる事項を所掌する。

- （1）プロポーザル方式の審査方法に関する事項。
- （2）プロポーザル方式の審査及び委託業者の選定に関する事項。
- （3）前2号に掲げるもののほか委託業者選定に関し必要と認める事項

（組織）

第3条 委員会の委員は、別表に掲げる9名をもって組織するものとする。

- 2 委員会の委員長は、副市長の職にある者をもって充てる。
- 3 委員長は、委員会を代表し、会議を総理する。
- 4 委員会の副委員長には、教育長の職にある者をもって充て、委員長に事故あるとき、又は委員長が欠けたときは、その職務を代理する。

（任期）

第4条 委員の任期は、委嘱の日から第2条に規定する所掌事務が完了した日までとする。

（会議）

第5条 委員会の会議は、委員長が招集し、議長となる。

- 2 委員会の会議は、委員の過半数が出席しなければ開くことができない。
- 3 委員会の議事は、出席委員の過半数をもって決し、可否同数のときは議長の決するところによる。
- 4 委員長は、必要に応じて関係者に委員会の会議への出席を求め、意見を聴くことができる。

（庶務）

第6条 委員会の庶務は、教育委員会学校教育課学校給食センターにおいて処理する。

(秘密を守る義務)

第7条 委員は、職務上知り得た秘密を漏らしてはならない。その職を退いた後も、また同様とする。

(その他)

第8条 この要領に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項は、委員長が委員会に諮って定める。

附 則

(施行期日)

1 この要領は、令和3年11月 日から施行する。

別 表 委員名簿

	区 分	職 名
1	委 員	副市長
2	委 員	教育長
3	委 員	経営企画部長
4	委 員	財政課長
5	委 員	学校教育課長
6	委 員	市内校長会会長
7	委 員	給食センター運営委員会代表
8	委 員	学校給食センター所長
9	委 員	学校給食センター栄養士

学校感染症対策給食回収業務(案)

(背景)

県内の大多数の給食センターは、給食で使う食器・食缶は「学級単位」でコンテナに入れて学校へ配送・回収を行う「コンテナ方式」を採用しているのに対し、鴨川市ではコンテナが無いいため、配送は食器・食缶はトラック荷台の床の上に敷き詰めるように置いており、食器と食缶は別々に 2 便で届けています。回収は 1 回で行うため、食器・食缶を種類別にまとめてコンパクトな状態にし、トラックに詰めるようにしている。このまとめる作業が感染症時代には問題で、片付け担当の児童・生徒は「自分の学級だけでなく、全校生徒の食器や食べ残した物を触る」機会にもなりうる。この鴨川市独自の回収方法が、8 月の市内小中学校校長会議において「片付け時感染症にかかる危険性が鴨川市だけ高くなる」ことから、改善するよう要望が出された。

コロナ禍の現在は、児童・生徒に代わり教職員が回収を担っている。しかし、それにより児童・生徒への教育指導時間の減少や、教職員の感染で授業等がなくなるリスクの問題が生じている。

そこで、給食センターの回収業務に「新しい回収作業を追加する」ことで、児童・生徒が感染症にかかる危険性を「全国的なコンテナ方式レベル」に低減させられないか、学校と協力して実証実験をし、その結果を受けて追加作業費を「学校感染症対策給食回収業務」として新年度予算に計上できれば、本年度のプロポーサルで確定する業者と来年度に追加契約できるよう進めたい。

・実証実験について

- (1) 食器・食缶等を児童・生徒が食後学級ごとにまとめて配膳室に搬入
- (2) 搬入された食器・食缶を、回収時に学校を訪れた給食センター職員が種類別に選別・コンパクトにして配送車に搭載、給食センターが回収後洗浄

- ・実証実験① 10 月 29 日（金）実施
安房東中学校 東条小学校 長狭学園
- ・実証実験② 10 月 15 日（金）実施
鴨川小学校 天津小湊小学校 西条小学校 東条小学校
- ・実証実験③ 11 月 12 日（金）実施予定・調整中
鴨川中学校 江見小学校 田原小学校

実験の結果については、①、②とも大きなトラブルも無く行われたが、配膳室の構造上各学級ごとに食器・食缶を並べるスペースが乏しい学校もあり、やむを得ず外に並べるケースも見受けられるなど、今後の改善課題もあぶり出すことが出来た。

- ・考えられる追加経費等

各学校回収時において、給食センター職員が学級ごとに配膳室に搬入された食器・食缶を配送車に搭載できるよう選別・コンパクト化する手間が発生するため、搭乗人員を各コースで増員させる必要がある。また給食センター到着時刻ならびに食器・食缶の洗浄終了時刻の遅延が見込まれる。以上のことから、現在と比較して概ね4人程度のスタッフ増が必要となり、その分の人件費の増加が見込まれる。

経費については、すべての実証実験が終了後直ちに見積を算出し、来年度当初予算に要望の予定である。