別記１

業務負担区分

※「○」は主、「△」は副

区　分	業　務　内　容	甲	乙
栄養管理	施設給食運営の総括	○	
	給食関係会議の開催、運営	○	
	施設内関係部門との連携・調整	○	
	栄養管理計画書の作成	○	
	施設栄養基準量の作成	○	
	食糧構成表の作成	○	
	献立作成基準の作成（療養食を含む）	○	
	献立作成		○
	献立表の確認	○	△
	食数の指示・管理	○	△
	食事箋の管理	○	△
	食札の作成	○	
	嗜好調査	○	
	検食の実施・評価の実施	○	△
	残食調査の実施	○	
	関係官庁等提出書類の確認、提出、保管管理	○	
	上記書類等に必要な書類の提出		○
	上記以外の給食関係の伝票整理、報告書の作成、保管	○	
	監査・視察への対応	○	△
	委託職員への指示、命令、指導		○
調理業管理	作業仕様書の作成（療養食の調理に対する指示を含む）		○
	作業仕様書の確認（療養食の調理に対する指示を含む）	○	
	作業計画書の作成		○
	作業実施状況の確認	○	
	下処理		○
	調理		○
	盛り付け（自助食器等個別対応あり）		○
	配膳（厨房から指定場所まで）		○
	下膳（指定場所から厨房まで）		○
	給茶		○
	食器洗浄・消毒		○
	調理作業全般の衛生的取扱の確認	○	○
	給食管理日誌の作成		○
	給食管理日誌の確認	○	
	管理点検記録表に基づく点検		○
	管理点検記録の確認、保管	○	
	ひやりハット等事故防止報告書作成、提出、防止対策の周知徹底	○	○
	災害時、食中毒発生時の代替給食等の対応	○	○

区分	業　務　内　容	甲	乙
材料管理	食材納入業者の選定、食材単価契約		○
	食材発注		○
	食材検収		○
	食材の支払	○	
	給食材料の保管・在庫管理		○
	給食材料の出納事務（日計表の作成）	△	○
	給食材料の使用状況の確認	○	△
施設等管理	給食施設、主な設備の設置、改修	○	
	給食施設、主な設備の管理	△	○
	その他の設備（調理器具、食器等）の保守、管理	△	○
	使用食器の確認	○	
	食器・調理器具の調達	○	
業務管理	勤務表の作成		○
	従業員名簿の作成		○
	業務分担・従業者配置表の提示		○
	業務分担・従業者配置表の確認	○	
	衛生面の遵守事項の作成	△	○
	給食材料の衛生管理（残飯・残菜の処理含む。）	△	○
	施設・設備（調理器具・食器等）の衛生管理		○
	衣服・作業者等の清潔保持状況等の確認		○
	保存食の確保・保存	△	○
	直接納入業者に対する衛生管理指示	△	○
	衛生管理簿の作成		○
	衛生管理簿に基づく点検		○
	衛生管理簿の点検・確認	○	
	緊急対応を要する場合の指示	○	
研修等	調理従事者に対する研修・訓練		○
	調理従事者に対する研修・訓練の実施状況確認	○	
労働安全衛生	健康管理計画の作成		○
	定期健康診断の実施		○
	定期健康診断結果の保管	△	○
	定期健康診断状況の確認	○	△
	検便の定期実施	○	○
	検便結果の確認	○	△
	事故防止対策策定	○	○

別記２

経費負担区分

区　分		甲	乙
食材料費	直接仕入れ業者への支払い	○	
	検食	○	
	保存食（各食材５０ｇ）	○	
人件費関係	給与・賞与・諸手当・事業主各種保険費		○
	福利厚生費・交通費・白衣費・洗濯費・募集費		○
消耗品関係	光熱水費	○	
	配送用車両の燃料	○	
	事務用品費		○
	営業用消耗品費（洗剤、薬品、ラップ、ホイル、盛り付け手袋 清掃道具等）		○
	衛生費（健康診断、検便検査）		○
建物付随関係	建物・厨房・休憩室・厨房付随設備	○	
	ダクト清掃費・塵芥処理費・施設消毒費（防虫・防鼠）	○	
	備品（厨房機器・調理器具・食器・配下膳車）	○	
	配送用車両（センター厨房～各厨房）※1	○	
業務付随関係	トレイ・食札・食札ホルダー・ホワイトボード等	○	
	乙の業務に要するコピー・その他給食業務に要する費用		○
	保険料（生産物賠償保険）		○
	保険料（車両保険）※配送用車両（甲所有者の場合）※2	○	
通　信	電話・ＦＡＸ通信費		○
管理費	その他の施設維持管理費	○	

備考）　その他厨房運営に発生する費用については、別途協議する。

※1　配送用車両、原則として甲が準備するものとする。ただし、乙が所有する車両を使用する場合は、甲乙協議の上使用を認めるものとする。

※2　甲が準備する配送用車両に係る費用及び当該車両の保険料は甲の負担とする。ただし、乙の故意または過失により当該車両の修理が必要となった場合、その修繕費用は乙の負担とする。

別記３

委託料の算定方法

委託料の算定方法は、以下のとおりとする。

１　乙は、月額固定管理費を甲に請求する。

２　入札記載金額は、月額固定管理費をもって入札すること。
なお、積算にあたっては、人件費、事業費、事務費等内訳を記載すること。
（記載名称は特に定めない）

３　参考として、令和７年度食数実績は８０，３５８食です。（別紙５）

別記４

食材費の上限額及び目安単価の提示について

１　食材の取扱い

甲は給食の提供に係る食材費について、実際に要した費用を直接業者に支払うものとする。
ただし、食材費は１人１日当たり税込み1,０００円を上限とする。

（内訳）

朝食：２２０円（税込）
昼食：４５０円（税込）
夕食：３３０円（税込）

２　食事の提供条件

乙は、甲が別途提示する基準エネルギー量を満たすとともに、本仕様書に定める条件に適合した食事を提供するものとする。（参考資料：別紙６・７）

３　食材費の目安単価の提示

入札参加者は、前項に定める食事の提供条件を満たすことを前提として、食材費の上限額の範囲内で、１人１日あたりの食材費の目安単価（税込み）及び内訳を算出する。なお、食材費の実際の支払額については、提示された目安単価にかかわらず、契約に定める方法により、甲が実費を直接業者に支払うものとする。

４　提出項目

①　１人１日あたりの食材費の目安単価（税込み）
②　食材費の内訳

５　入札価格における消費税の取扱いについて

入札金額は、消費税及び地方消費税を含む税込価格とする。消費税等の税率については、入札時点における国の法令に定める税率に従い算出するものとする。
なお、食材等に係る消費税率については、軽減税率の適用対象となるものは8%、標準税率の適用対象となるものは10%とし、各事業者において、取扱商品及び提供方法等に応じた適正な税率を適用して算出すること。
また、契約締結後に消費税及び地方消費税の税率が改正された場合は、改正後の国の法令に定める税率を適用するものとし、契約期間中においても、当該税率の変更に従うものとする。

別記５

従業員配置基準

配置する人員は、次のとおりとする。（常勤換算人員）

業務責任者（栄養士または調理師）	１名
調理師	１名以上
調理員	業務に支障のない人員配置数

（１）乙は、従業員の中から業務責任者を配置する。業務責任者は相当な知識や技術、経験を要するとともに有資格者（栄養士、管理栄養士、調理師）とする。
（３）調理員の大半は、当該業務について相当の経験を有する者とする。

別記６

個人情報取扱特記事項

（基本的事項）

第１条　乙は個人情報の保護の重要性を認識し、この契約による事務を実施するに当たっては、個人の権利利益を侵害することのないよう、個人情報の取扱いを適切に行わなければならない。

（収集の制限）

第２条　乙は、この契約による事務を行うために個人情報を収集するときは、事務の目的を達成するために必要な範囲内で、適法かつ公正な手段により行わなければならない。

（目的外利用・提供の制限）

第３条　乙は、甲の指示がある場合を除き、この契約による事務に関して知ることのできた個人情報を契約の目的以外の目的に利用し、または甲の承諾なしに第三者に提供してはならない。

（漏えい、滅失及び毀損の防止）

第４条　乙は、この契約による事務に関して知ることのできた個人情報について、個人情報の漏えい、滅失及び毀損の防止その他の個人情報の適正な管理のために必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

（廃棄）

第５条　乙は、この契約による事務に関して知ることのできた個人情報について、保有する必要がなくなったときは、確実かつ速やかに廃棄し、又は消去しなければならない。

（秘密の保持）

第６条　乙は、この契約による事務に関して知ることのできた個人情報をみだりに他人に知らせてはならない。この契約が終了し、又は介助された後においても、同様とする。

（複写または複製の禁止）

第７条　乙は、この契約による事務を処理するために甲から引き渡された個人情報が記録された資料棟を甲の承諾なしに複写または複製してはならない。

（事務従事者への周知）

第８条　乙は、その事務に従事しているものに対して、在職中及び退職後においてもこの契約による事務に関して知ることのできた個人情報をみだりに他人に知らせ、又は不当な目的に使用してはならないことなど、個人情報の保護に必要な事項を周知されるものとする。

（資料の返還等）

第９条　乙は、この契約による事務を処理するために甲から提供を受け、又は自らが収集し、若しくは作成した個人情報が記録された資料等は、この契約完了後直ちに甲に返還し、又は引き渡すものとする。ただし、甲が別に指示したときは当該方法によるものとする。

（立入調査）

第１０条　甲は、乙が契約による事務の執行に当たり取り扱っている個人情報の状況について、随時調査することができる。

（事故発生時における報告）

第１１条　乙は、この契約に違反する事態が生じ、又は生じる恐れのあることを知ったときは、速やかに甲に報告し、甲の指示に従うものとする。

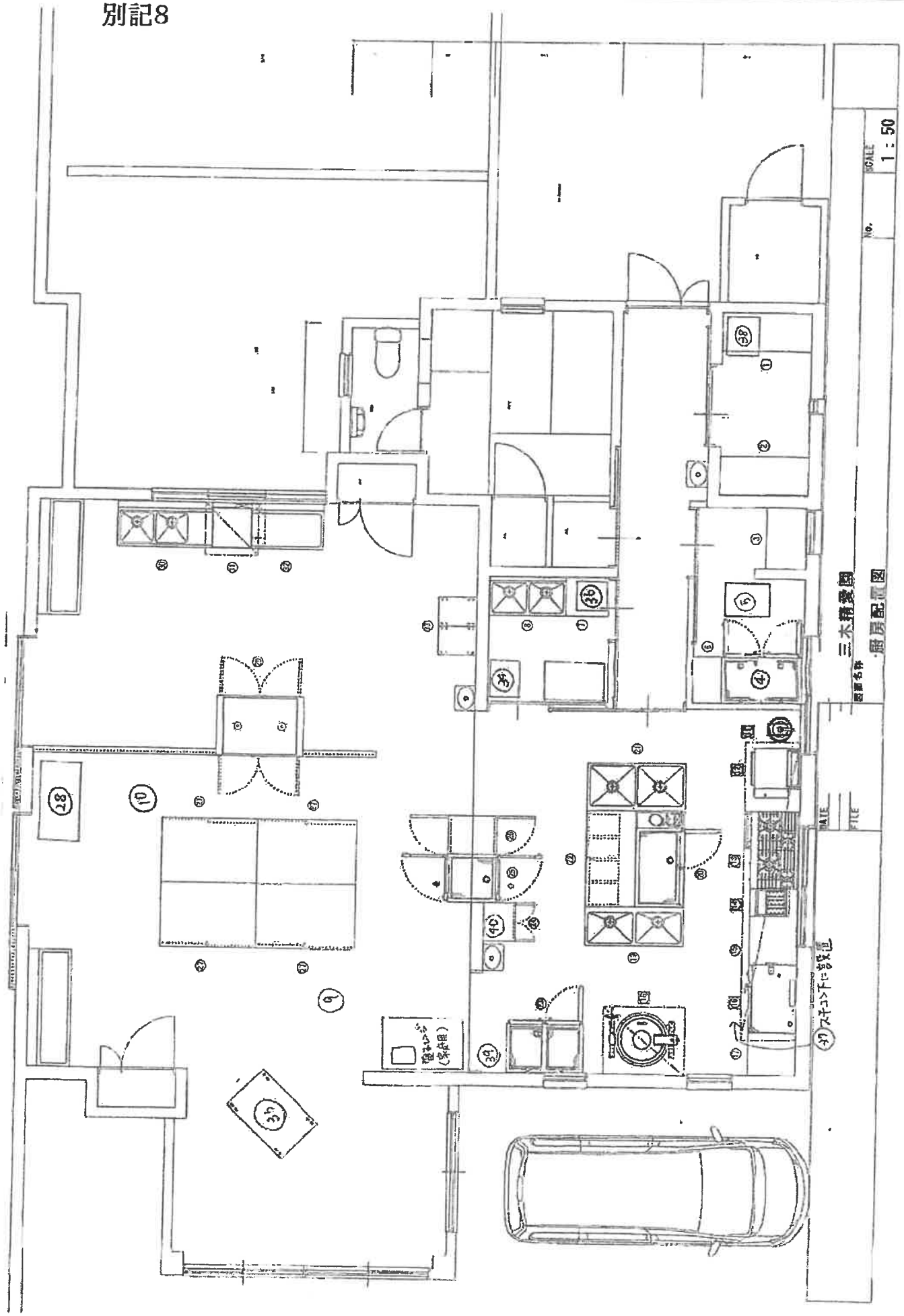
別記７

給食設備の貸与

厨房機器一覧

備品NO	名　称	数量	備考（メーカー等）
1	作業台	1	
2	作業台	1	
3	検食用縦型冷凍庫	1	SDRS　VF-K120W
4	縦型冷凍庫	1	ホシザキ　HF-63B
5	縦型冷蔵庫	1	ホシザキ　HR-63B
6	脇台	1	
7	脇台	1	
8	二槽シンク	1	
9	エアコン（盛付け台上・埋め込み）	1	ダイキン FHYCP112K
10	エアコン（盛付け台上・埋め込み）	1	FHCP112EM
12	ガス立体炊飯器	1	AIHO　RMG-104
13	ガスレンジ	1	タニコー R1532
14	ガスフライヤー	1	フジマックLPガス用　FGRNS127522
15	脇台	1	
16	スチームコンベクションオーブン	1	HOSHIZAKI MIC-6SC-G
17	脇台	1	
18	ガス回転釜	1	服部工業株式会社　GHSL-23
19	二槽シンク	1	
20	台下冷蔵庫	1	Panasonic SVR-G1571SA
21	二槽シンク	1	
22	台下戸棚	1	
23	冷凍冷蔵庫	1	SRR-K1283C2
24	包丁まな板殺菌庫	1	ISHIDA DS-113型
25	パススルー冷蔵庫	1	Panasonic SRR-JP781VD
26	電気湿温蔵庫	1	NICHIWA
27	台下戸棚	4	
28	配膳車	1	ERECTA
29	食器消毒保管庫	1	明城製作所SELEX MEW-30B-W
30	二槽ソイルドシンク	1	
31	食器洗浄機	1	サニジェット自動食器洗浄機 SD114GSAH
32	クリーンテーブル	1	
33	カート	1	
34	野菜切機	1	日本調理機株式会社 VA-20
35	温冷配膳車	1	FUJIMAK FCRW24J
36	製氷機	1	ホシザキ IM-25M形
37	ブラストチラー＆フリーザー	1	NBC-611RH
39	エアコン（調理室・冷蔵庫上）	1	DAIKIN RP-140AA（E）
40	ミキサー	1	アサヒスーパーブレンダーtiny Pro&Home
	什器一式		

別記8



別記９

薬品・洗剤・消耗品一覧

薬品・洗剤類	
残留塩素測定用試薬（機器含む） 次亜塩素酸ナトリウム溶液等	手指洗浄液 アルコール消毒液 食器洗浄液、リンス（食器洗浄機用含む） メラミン食器用漂白剤 油汚れ用洗剤 次亜塩素酸溶液 クレンザー 清掃用洗剤等

消耗品類	
使い捨てマスク 使い捨て手袋 ペーパータオル ビニール袋 ラップ オーブン用シート アルミホイル アルミカップ てんぷら紙 ペーパーナプキン 竹串 ピック（飾り用） ハラン	タワシ スポンジ たわし カウンタークロス ゴム手袋 軍手 チャッカマン・ライター デッキブラシ 水きりワイパー 掃きほうき ちりとり　スポンジ台拭き ゴム手袋等