

刈谷市第一学校給食センター調理等業務委託業者募集要項

1 趣旨

刈谷市は、第一学校給食センターの調理等業務を民間委託することで、その技術力や専門性を生かし、業務の効率化及び安全性・安定性の向上を図ることを目的とし、公募型企画提案方式（プロポーザル方式）により委託業者を決定する。

2 業務の概要

（1）委託業務名

刈谷市第一学校給食センター調理等業務

（2）委託場所

刈谷市小垣江町白沢 36 番地 刈谷市第一学校給食センター

（3）業務の範囲

- ア 調理及び配食
- イ 洗浄及び消毒
- ウ 残渣等廃棄物の処理
- エ 学校給食施設内外の清掃
- オ 食品の管理
- カ 安全・衛生管理
- キ 施設機器・器具等の管理
- ク 調理、衛生管理に関する書類の作成
- ケ ボイラーの運転及び管理
- コ 従業員研修（県主催の研修を含む）
- サ 小中学生の施設見学、職場体験学習、管理栄養士養成施設学生の臨地実習等の受入協力

（4）業務の概要及び必要条件

別紙1のとおり

（5）遵守する条件

- ア 文部科学省「学校給食衛生管理の基準」（平成21年4月改訂）
- イ 厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成29年6月改正）
- ウ 愛知県教育委員会「学校給食の管理と指導 七訂版」（平成27年3月改訂）
- エ 文部科学省「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」（平成21年3月）
- オ 文部科学省「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II」（平成22年3月）
- カ 文部科学省「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」（平成23年3月）
- キ 文部科学省「学校給食調理場における手洗いマニュアル」（平成20年3月）
- ク 刈谷市教育委員会「学校給食衛生管理マニュアル」
- ケ その他関係法令及び関係省庁の通知文等

3 業務期間

令和8年8月1日から令和11年7月31日までとする。

4 支払条件

業務委託料の支払開始は、令和8年8月の業務終了からとし、契約金額を月数で割った金額（端数は契約最終月で処理する）を各月末終了後、請求に基づき支払うものとする。

5 参加資格

- (1) 学校給食の目的に沿って、学校給食が教育の一環であることを認識し、子どもたちのために安心・安全で栄養バランスのとれた学校給食の調理が円滑に実施できる業者（法人格を有する。）であること。
- (2) 地方自治法施行令（昭和22年政令第16号）第167条の4に規定するものに該当しない者であること。
- (3) この要項が公表された日から、提案書提出期限までの期間において「刈谷市が行う調達契約等からの暴力団の排除に関する事務取扱要領（平成28年4月1日施行）」第4条及び第5条による排斥措置を受けていないこと。
- (4) 経営状態が正常かつ良好であること。
- (5) 愛知県内の学校給食共同調理場において1共同調理場1日あたり5,000食以上を提供する調理業務の実績を有すること。
- (6) 給食業務の調理経験者を多数配置することができること。
- (7) 参加申込書の提出年月日から起算して、東海三県及び静岡県の学校給食において過去1年間に食中毒等の事故の発生、または刈谷市から入札参加資格停止等の行政処分を受けていないこと。
なお、参加申込書の提出後、プロポーザル実施日に至る間に日本国内で食中毒等の事故の発生、または刈谷市から入札参加資格停止等の行政処分を受けた場合は、その時点でプロポーザルの参加資格を失うものとする。
- (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。なお、委託業務が履行できなくなった場合の担保手段として、代わりに委託業務が履行できる自社施設があること。
- (9) あいち電子調達共同システムの業者登録名簿に記載されている業者であること。

6 提出書類

(1) 参加申込書

ア 様式

別紙「プロポーザル参加申込書」

イ 提出部数

1部

ウ 提出方法

郵送または持参による。ただし郵送は書留郵便とし、期限までに到着するよう発送すること。

なお、直接持参する場合は、閉庁日を除く午前8時30分から午後5時15分まで（期限最終日を除く）受付を行う。以下、提出事項に関しては特別に記載のない限りこれに準ず。

エ 提出先
刈谷市第一学校給食センター 刈谷市小垣江町白沢36番地
オ 提出期限
令和8年2月24日(火) 午後4時必着

(2) 事業者に関する書類

ア 提出書類（※調製された直近の物から遡ること）

 a 定款、規則その他これらに類する書類

 b 提案書を提出する日の属する事業年度の事業計画書、過去2ヵ年※の事業報告書又はこれに類する書類

 c 法人登記簿謄本（又は現在事項全部証明書）提出日より3ヶ月以内に発行されたもの

 d 法人税・法人県民税・法人市民税納税証明書および消費税納税証明書（過去3年間※）

 e 貸借対照表および科目別内訳表（過去3年間※）

 f 損益計算書（販売費及び一般管理費の明細、製造原価報告書等（原価明細がわかるもの）添付）（過去3年間※）

 g キャッシュフロー計算書（過去3年間※）

 h 人員表
各決算期末の常勤役員数、従業員数、非常用従業員数（パートタイマー・アルバイト等）なお、非常用従業員数は1日8時間で1人と換算してください。

イ 提出部数
各1部

ウ 提出方法
持参による

エ 提出先
刈谷市第一学校給食センター 刈谷市小垣江町白沢36番地

オ 提出期限
令和8年3月10日(火) 午後4時必着

(3) 提案書

ア 様式等
提案書はA4判（縦横問わず）、横書き、文字サイズ11ポイント以上」とし、別紙2に示す事項を必ず記載すること。

イ 提出部数
10部

ウ 提出方法
持参による

エ 提出先
刈谷市第一学校給食センター 刈谷市小垣江町白沢36番地

オ 提出期限
令和8年3月31日(火) 午後4時必着

(4) 宣誓書

ア 様式等

別紙「宣誓書」による

イ 提出部数

1部

ウ 提出方法

持参による

エ 提出先

刈谷市第一学校給食センター 刈谷市小垣江町白沢36番地

オ 提出期限

令和8年3月31日(火) 午後4時必着

7 委託業務内容説明会

(1) 日時

令和8年3月10日(火) 午後2時から午後4時まで

(2) 参加者

令和8年2月24日(火) 午後4時までに参加申込書を提出している者

(3) 会場

刈谷市第一学校給食センター 会議室

刈谷市小垣江町白沢36番地

(4) 内容

業務説明、質疑応答

8 本委託業務及び企画提案に関する質問

(1) 受付期間

令和8年3月10日(火) 午後2時から

令和8年3月17日(火) 午後4時まで

(2) 提出方法

様式3「質問書」の形式で作成し、電子メールにて送付すること。

(3) 提出先

アドレス gakukyuu@city.kariya.lg.jp

(4) 質問に対する回答方法

受け付けた質問に対する回答を取りまとめた上で、令和8年3月24日(火)を目処に全ての企画提案参加事業者に対して電子メールにより通知する。

(5) その他

受付期間経過後の質問、参加資格を有しない事業者からの質問及び指定した方法以外の方法での質問は一切受け付けない。

9 一次選考

(1) 選考方法

書類審査により選考する。

(2) 日時

令和8年4月3日（金）

(3) 選考結果通知

令和8年4月10日（金） に文書により通知

10 二次選考（企画提案会）

(1) 内容

提案者のプレゼンテーション及び質疑応答を非公開で行う。

なお、プレゼンテーション審査に参加できるのは、一次審査で選定された業者とする。

(2) 日時

令和8年5月1日（金） 午後1時30分から午後4時30分まで

(3) 会場

刈谷市第一学校給食センター 会議室

刈谷市小垣江町白沢36番地

(4) 優先交渉権

審査会で受けた評価が優秀な順に優先交渉権者を決定するものとし、協議、調整を行い、協議等が整った上で、随意契約を締結し、協議が整わない場合は、次点以降に順に協議を行うものとする。

当該委託契約は、地方自治法第234条の3に基づく長期継続契約であり、令和8年度以降において当該委託契約に係る歳出予算の減額及び削除があった場合には、当該委託契約を解除することができるものとする。

(5) 審査結果の通知

令和8年5月15日（金） を目処に郵送にて、通知する。

11 その他留意事項

(1) 書類の提出期限及び提出方法がそれぞれ異なるので注意をし、期限を厳守する。

(2) 提出期限に遅れた場合、以後の提出書類は受け付けない。

(3) 書類の作成、提出に関する費用は、提案者の負担とする。

(4) 提出書類は返却せず、刈谷市で適正に保管及び処分する。

(5) 受注者は、契約により生ずる権利又は義務を第三者に譲渡し又は承継させてはならない。

(6) 本件において、市及び学校、幼稚園から提供を受けた文書及び知り得た情報については、本企画提案以外の目的に使用してはならない。

(7) 以下の項目に該当した企画提案参加事業者は、失格とする。

ア 虚偽の記載や、他の企画提案参加事業者の妨害、他人の提案の代理をするなどの不正行為があったと認められたとき。

イ 指定された面接審査の日時に出席しないとき。

業務の概要および必要条件

1 刈谷市第一学校給食センターの概要

所 在 地	刈谷市小垣江町白沢 36 番地
施 設	<p>構 造 : 鉄骨造 地上 2 階建</p> <p>床 面 積 : 地上 1 階 3,395.53 m² 2 階 1,350.02 m² 渡り廊下 92.73 m²</p> <p>延床面積 : 4,745.55 m²</p> <p>敷地面積 : 約 5,533 m²</p> <p>ドライシステム方式</p>
契 約 開 始	令和 8 年 8 月 1 日
給 食 内 容	<p>○普通食</p> <ul style="list-style-type: none"> ・完全給食（おかずなど副食 3 品） ・アレルギー対応給食（鶏卵対応） ・米飯・パン・麺と牛乳は別業者 <p>○形態食</p> <ul style="list-style-type: none"> ・副食（愛知県教育委員会が定める 6 形態食） ・米飯は施設内で炊飯（3 形態食） ・パン（2 形態食）・麺（2 形態食）は施設内で加工 ・アレルギー対応食（鶏卵対応） ・制限食（1 食分の量や使用食材の種類） ・移行食（形態変更を実施する前の選定食で、原則的に 2 週間の喫食状況を記録し、形態変更を検討する）
食 器	<p>○普通食</p> <p>おわん（2 点）、仕切り皿（材質：ペン樹脂）、 トレー（材質：ポリプロピレン） はし、先割れスプーン、フォーク</p> <p>○形態食</p> <p>普通食に準じ、浅皿、蓋、スプーン、椀を使用する。 状況により個別の食器を導入する際は、別途通知。</p>
給 食 回 数	年間 約 190 回
調 理 食 数	<p>普通食 約 8,400 食（調理能力 10,000 食）</p> <p>形態食 約 50 食（最大受入人数 70 人）</p>
対 象 学 校	小学校 7 校、中学校 4 校、幼稚園 9 園、特別支援学校 1 校
配 食 方 法	<p>○普通食</p> <p>二重食缶・バット・ミニバットで学級別に配食（ふりかけ等は学級単位に</p>

	<p>袋詰め)</p> <p>コンテナに詰めて各小中学校、幼稚園に配送。</p> <p>ただし、小垣江東小学校、刈谷特別支援学校は、2階給食室までコンテナ等を配送する。</p> <p>○形態食</p> <p>対象者ごとに配膳をし、温冷ワゴンに詰めて指定場所までの運搬を行う。</p>
人員配置	<p>総括責任者 1名、副総括責任者 1名、普通食対応調理員 6名以上、形態食対応調理員 2名以上、管理栄養士 2名</p> <p>アレルギー対応給食担当栄養士 1名</p> <p>特別支援学校形態食担当栄養士 2名</p> <p>調理員(パート) 午前45名以上、午後25名以上(必要に応じ増員すること)</p> <p>機械保守点検者 1名(ボイラー運転管理者兼務可)</p> <p>ボイラー運転管理者 1名</p> <p>清掃員 1名(必要に応じ洗濯要員を配置)</p>
厨房設備	<p>蒸気回転釜 18台、和え釜 3台</p> <p>自動フライヤー 2台</p> <p>過熱水蒸気調理器 2台</p> <p>スライサー 3台</p> <p>フードカッター 2台</p> <p>ピーラー 3台</p>
洗浄設備	<p>食器洗浄システム 2台</p> <p>コンテナ洗浄システム 1台</p> <p>食缶類前処理装置付洗浄システム 1台</p>
ボイラー設備	型式 SQ-2500AS
配 送 車	3t トラック(最大6コンテナ積載可能) 6台 (別業者に委託)
駐 車 場	30台 (委託期間内に駐車の保証ができる台数)

2 ボイラー概要

型 式		SQ-2500AS
要 目	単 位	
ボイラー種類	—	小型ボイラー(多管式貫流ボイラー)
最高圧力	MPa	0.98
相当蒸発量	Kg/h	2,500
熱出力	kW	1567
伝熱面積	m ²	9.98
燃料消費量	天然ガス (13A)	m ³ N/h
		141.8

3 調理体制

検収班、下処理班、裁断班、調理班、副調理班、副々調理班、コンテナ班の7班体制

4 勤務時間

午前8時00分から午後5時00分までの間の必要とする時間

5 調理の流れ

(1) 下処理	野菜処理	午前 8時30分から (献立によって、早めに始めなければならない場合あり)
(2) 煮炊調理室の釜調理	調理	午前11時35分まで
	配缶	午後11時40分まで
(3) フライヤー、過熱水蒸気調理器	調理	午前11時30分まで
	配缶	午後11時40分まで
(4) 和え物室等の調理	調理	午前11時30分まで
	配缶	午後11時40分まで
(5) 配送		午後 0時15分まで
(6) コンテナ回収		午後 3時00分まで
(7) 洗浄時間		午後 4時45分まで
(8) 消毒・乾燥		夜間順次作動 (異常時は発注者へ報告)

※調理時間は配送時間を考慮し、配送直前に仕上がるような時間で調理計画を立てること。

6 検収体制

青果物、肉、乾物、冷凍食品等

午前 8時00分から午前11時30分まで
(納入物資等によっては午後の納品検収あり)

7 その他条件

(1) 費用負担区分は、以下のとおりとする。

区分	経費項目	発注者	受注者
1	建物施設、厨房設備機器及びその附帯設備、台車等備品	○	
2	食器・食缶・コンテナ等の配膳用品	○	
3	包丁・まな板・ボール・たらい等の調理器具	○	

4	たわし・モップ・ブラシ等の清掃用品		○
5	食器用洗剤・消毒用アルコール・手洗い石鹼等		○
6	マスク・手袋・保存食用袋その他厨房内消耗品及び残菜用等ゴミ袋（刈谷市指定）		○
7	蛍光灯・殺菌灯の電球等	○	
8	施設・厨房設備修繕、建物維持管理費、害虫駆除等	○	
9	残菜・缶等の廃棄物処理費	○	
10	水道光熱費	○	
11	給食に使用する食材費	○	
12	ボイラーの点検及び修繕費	○	
13	ボイラーの運転にかかる塩・薬剤等		○
14	作業衣・調理用靴の購入、クリーニング		○
15	受注者が使用する事務室等備品（現有品以外）		○
16	受注者が使用する事務用品費		○
17	受注者が使用する電話・ファックス・コピー機		○
18	更衣室・休憩室備品（現有品以外）		○
19	受注者の従業員の人件費・研修費		○
20	受注者の従業員の検便・健康診断費		○
21	受注者の従業員が喫食する給食費		○
22	食中毒等の損害賠償保険料		○
23	営業のための関係官庁手続きに係る費用		○

※ 1 作業用エプロン・作業用靴は、作業区分ごとに換えることとする。

2 上記経費項目以外で調理業務に必要となる消耗品が生じた場合は、すべて受注者の負担とする。

(2) 刈谷市が作成する献立表に基づき、刈谷市が提供する食材を使用して副食等を調理すること。食材の検収に立ち会うこと。

(3) 調理工程等は刈谷市が作成した献立・指示書に合わせて調理を行うこと。また、必要な人数を配置して調理を行うこと。

(4) 業務受注者は以下の従業員を配置しなければならない。（1）～（3）の従業員は業務を兼務できない。

ア 総括責任者 1名

業務受注者の常勤の正規従業員で、調理師の資格を有し、4年以上の集団給食調理業務の経験が有り、学校給食調理業務または病院給食（形態食を有する特別支援学校給食を含む。以下同じ）調理業務の経験を3年以上有すること。

イ 副総括責任者 1名

業務受注者の常勤の正規従業員で、調理師の資格を有し、4年以上の集団給食調理業務

の経験が有り、学校給食調理業務または病院給食調理業務の経験を2年以上有すること。なお、総括責任者と副総括責任者は、学校給食調理業務経験者または、病院給食調理業務経験者に偏らないこと。

ウ 栄養士 4名（管理栄養士1名、アレルギー対応給食担当栄養士1名、特別支援学校形態食担当栄養士2名）

業務受注者の常勤の正規従業員で、栄養士及び管理栄養士の資格を有し、2年以上の集団給食調理業務の経験を有すること。

エ 調理業務従事者（普通食対応調理員 6名以上、形態食対応調理員 2名以上）

業務受注者は、受託業務が学校給食であることを考慮し、調理に従事する者として常勤の正規従業員で、調理師の資格を有し、かつ、給食調理業務に2年以上従事し、経験豊富な従業員を配置すること。また、これとは別に病院給食調理業務または形態食調理業務に2年以上従事し、経験豊富な従業員を2名以上配置すること。

オ 機械保守点検者 1名

業務受注者は、給食業務に従事するものとして、日々の調理機器の管理、点検を統括できる者を配置すること。

カ ボイラー運転管理者 1名

業務受注者は、ボイラーの運転に従事する者として、法令に義務付けられた有資格者を継続的に従事できること。

キ 清掃員 1名

業務受託者は、「清掃作業実施基準表」に記した場所について、同表及び「第一学校給食センター清掃業務仕様書」の記載に基づき清掃を行い、調理場外においても衛生に配慮すること。

※上記のア・イ・ウは、調理場内で識別できるよう帽子の色を変える等すること。また、エについて、各部屋のリーダーを設置し調理場で識別できるようにすること。

(5) 調理場内をはじめ、調理員更衣室、調理員便所等、一般人が立ち入りできない区域の清掃を行うこと。

(6) 以下の業務について、長期休業中には必ず行うこととし、長期休業以外にも適宜行えるように努めること。

- ① 食缶、バット、ミニバット、食器類、調理器具類の漂白消毒及び洗浄
- ② 食器・食缶洗浄機、フライヤー、過熱水蒸気調理器等の点検整備及び分解清掃
- ③ コンテナ整備
- ④ 食缶、バット、ミニバット、食器かごの点検、補修（学校名、クラス名の文字書き）
- ⑤ 台車、キャリー等のキャスター等整備及び交換
- ⑥ スライサー、フードカッター等の点検、整備、刃研ぎ
- ⑦ 包丁研ぎ
- ⑧ はしかご、食缶の修繕
- ⑨ 倉庫の整理
- ⑩ ボイラーの定期的な試運転及び管理
- ⑪ 保管庫、冷蔵庫等を含む場内清掃

(7) 本業務以外に、夏季休暇において幼稚園の預り保育にかかる給食調理について別途契約を行う。

提案書に必ず記載する事項

1 学校給食に関する基本的な考え方

- (1) 学校給食に対する考え方
- (2) 食育としてのとらえ方
- (3) 衛生管理に対する考え方と体制

2 人員配置体制

- (1) 社内体制
- (2) 人員配置計画
- (3) 資格等
- (4) 勤務ローテーション
- (5) 欠員補充や代替体制

3 安全・衛生管理体制

- (1) 調理現場への指導体制、指導スタッフ
- (2) 調理員への指導、研修、調理作業時の対応
- (3) アレルギー対応（鶏卵アレルギー対応の鶏卵の除去及び代替食）
- (4) 形態食への取組み

4 教育・研修体制

- (1) 調理業務従事者への事前研修、実地研修、定期研修
- (2) 調理員の作業能力の向上を目的とした研修
- (2) 学校の食育に対する取り組み

5 非常事態への対応

- (1) 食中毒、異物混入等への対応
- (2) 地震等災害発生時（備蓄・炊き出し等）の対応
- (3) 代行保障（直営施設での代行等）
- (4) 保険への加入

6 過去3年間の同種または類似業務の実績

同一献立を1回5,000食以上提供する調理場での実績（共同調理場と単独校調理場に分けて示すこと）

特別支援学校（形態食を提供する学校）給食または、病院給食の実績（年間提供食数と可能な限りの形態種別による提供数）及び提供人数

7 業務委託料見積り

(1) 令和8年8月から令和11年7月までの業務期間の額（消費税を除く）

(2) 見積りの内訳

8 事業収支計画書（業務期間中）

令和8年度分のみ