

【資料 1】

会津坂下町立学校給食センター調理・搬送業務委託に係る要求水準書

調理設備等維持管理業務水準

1 維持管理業務総則

(1) 維持管理業務の対象

◎調理設備保守管理業務

○点検業務

○修繕更新業務

○調理設備保守監理記録の作成、提出及び保管

◎清掃業務

(2) 基本的考え方

設備機器の修繕・更新について

事業期間中通常の使い方をして劣化、故障又は破損したものに必要な修繕・更新の方法等は事業者の提案とし、これにかかる費用はその都度協議するものとする。

ただし、不可抗力により双方の責めに帰することができない理由により修繕・更新が必要になった場合は、町負担とする。

(3) 仕様書

「要求水準書」、「学校給食衛生管理の基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき設備等の点検・保守を行うこと。

(4) 業務計画書

実際の業務に当たっては、定められた要求水準を満たすことに加え、以下の点を考慮して、維持管理業務の業務計画を作成し、町に提出すること。

○維持管理は、予防保全を基本姿勢とすること。

○調理設備等が有する所定の性能を保つこと。

○劣化等による危険・傷害の未然防止に努めること。

○省資源、省エネルギー化を図ること。

○環境負荷を抑制し、環境汚染等の防止に努めること。

○その他、維持管理サービスの質と効率を一層高めるような創意工夫やノウハウを積極的に生かすこと。

(5) 業務報告書

業務報告書に基づき実施した業務について、毎月及び四半期（3ヶ月）毎に業務報告書を作成し、町に提出すること。

(6) 補修・修繕

事業期間中に予想される修理・交換ニーズを予め把握して合理的な長期修繕計画を立て、実施する。施設における補修・修繕においては、以下の点に特に留意すること。

- 事業期間中は備品等の機能を維持するよう、維持管理を行う。
- 点検等により備品等の補修・修繕が必要と判断された場合には、適宜町と協議し修繕をする。
- 補修・修繕にあたって使用する材料は、ホルムアルデヒドをはじめとする揮発性有機化合物の化学物質の削減（建築基準法で定める基準値以下とする。）に努める。

調理設備保守点検業務

(1) 業務対象

給食エリア内の調理設備機器について、総則に定めた業務計画書に基づき業務を実施すること。

(2) 点検業務

◎日常巡視点検

- 調理開始前と調理終了後に調理設備機器の点検を行うこと。
- 長期間休止していた調理設備機器については、使用日の前日までに点検を行うこと。

◎定期点検

各調理設備について、常に正常な機能を維持できるよう設備系統ごとに適切な設備点検計画を作成し、それに従って定期的に点検・対応を行う。

点検により設備等が正常に機能しないことが明らかになった場合又は何らかの悪影響を及ぼすと考えられた場合には、適切な方法（修理、交換、分解整備及び調整等）により対応すること。

◎点検等の記録の作成及び保管

点検や対応（修理、交換、分解整備及び調整等）を行う場合には、必ず記録を残し、事業期間終了時まで保管すること。

(3) 修繕更新業務

事業期間内における調理設備の機能を維持するために、必要に応じ調理設備の更新を行う。

(4) 調理設備保守管理記録の提出

保守管理記録は事業期間終了まで保管すること。また、点検・整備・事故内容等は、総則に定めた、毎月の業務報告書に記載すること。

清掃業務

(1) 業務対象

施設本体及び外構について、総則に定めた業務計画書に基づき、業務を実施すること。

(2) 業務内容

◎建物の周囲

- 建物の周囲は、常に清潔に保ち、鳥類、鼠、ハエ及びゴキブリ等衛生害虫等を誘引するような廃棄物等を放置しないこと。
- 食材を受け入れる場所の地面は、残菜等がないように清掃、洗浄すること。
- 排水溝は、定期的に清掃等を行い、常に排水に支障のない状態を保つこと。
- 施設の搬入口、扉及びシャッターは、開放したままにしないこと。

◎建物の内部

- 床、内壁、天井及び扉等の洗浄殺菌は、適切に実施すること。
なお、事業者は、清浄度区分の区域ごとに洗浄殺菌方法、担当者、実施頻度を記した洗浄殺菌計画を作成し、町の承認を得ること。
なお、洗剤及び殺菌剤等は、町で支給するものを使用すること。
- 環境に応じて決められた頻度で清掃すること。この場合、調理室では、塵埃を発生させる行為を避けること。
- 圧縮空気で表面から塵埃を除去することは避けること。
- 掃除用具は、使用の都度、洗浄し、定期的に殺菌し、指定した場所に収納すること。
- すべての棚や頭上構造物等塵埃が堆積しやすい箇所は、塵埃を除去するための定期的な清掃計画を立案し、実施すること。

◎諸 室

○給食エリア

- ・壁、床、扉及び天井は、カビの集落が生じた場合は、洗浄殺菌の処理がなされていること。
- ・窓枠及び室内を横断する給水管、配水管、給電コード及び冷媒チューブ（冷却装置が備えられている場合）は、塵埃が堆積していないこと。
- ・調理設備等に付属する部品類及び工具類は、所定の場所に収められていること。
- ・エアシャワーのフィルターは、定期的に清掃すること。
- ・床は1日1回以上、窓ガラスは月1回以上、清掃を行うこと。

○事務エリア

- ・事業者用事務室（休憩室）
- ・床、机、椅子等の手指に触れるものは、清潔に保持されていること。
- ・各更衣室
 - ロッカー、衣服収納容器に塵埃が堆積していないこと。
- ・各便所
 - 衛生器具、洗面台等を、1日1回以上清掃すること。
 - 昆虫等が発生しないようにすること。
- ・調理配送人員専用トイレについては毎日洗浄・消毒を行うが、内容は、文部科学省の洗浄マニュアルに基づくこと。
- ・便所清掃の記録を残すこと。

○その他

- ・見学スペース及び玄関の窓ガラスは1週間に1回以上清掃すること。
- ・1階及び2階の廊下は、1日1回以上清掃すること。
- ・会議室は、1日1回以上清掃すること。

◎外 構

構内道路、付帯施設の周囲及び内部を適宜清掃すること。

◎調理設備・建築設備

○冷蔵庫

- ・内壁、床及び扉は、カビの集落が生じた場合は、洗浄殺菌の処理がなされていること。
- また、週に1回以上の洗浄・消毒を行うこと。
- ・壁及び扉は、結露が生じた場合は、拭き取るなどの処理がなされていること。
- ・清掃の頻度は、給電コード及び冷媒チューブは1年に1回以上行うこと。内壁及び床面はカビ等が発生しないようにすること。
- ・内部の霜を定期的に取り除くこと。

○冷凍庫

- ・給電コード、冷媒チューブは、塵埃が堆積していないこと。
- ・清掃の頻度は、給電コード及び冷媒チューブは1年に1回以上行うこと。
- ・内部の霜を定期的に取り除くこと。

○換気、空調、照明設備、エアシャワー

- ・換気扇及びフィルターは、定期的に清掃すること。
- ・特に除菌フィルターは、目詰まりによる風力不足、破損等による除菌効果の低下のないように定期的に点検し、必要に応じて交換すること。
- ・調理エリアの各諸室（一般区域の諸室を除く。）の結露状況を点検し、結露が認められる場合には換気の改善を図ること。
- ・照明器具は、定期的に清掃し、照度を半年に1回測定し、必要な照度が得られていることを確認すること。

○給水、給湯設備

○排水設備

○衛生設備

手洗い設備及びゴミ箱等は、定期的に洗浄し、常に清潔に保つこと。

○防虫・防鼠設備

○洗浄・殺菌用機械・器具収納設備

ホース、洗浄剤、殺菌剤、噴霧装置及び掃除機等は、整理・整頓して収納されていること。

○給食搬送車の清掃

搬送車の内部（コンテナ積載部分）は、常に衛生的に清掃すること。

搬送車外部は週1回（基本）清掃すること。

汚れが酷い場合は、その都度清掃すること。

○清掃記録の作成及び提出

清掃の記録は業務期間終了時まで保管すること。また、清掃内容は、毎月の業務報告書に記載すること。

運営業務要求水準

1 運営業務総則

(1) 運営業務の対象

◎調理業務

- 調理業務
- 給食及び保存食の保存業務
- 配缶業務
- その他の業務

◎衛生管理業務

◎運搬・回送業務

◎洗浄・残菜等処理業務

◎運営備品等の調達業務

(2) 全 般

◎仕様書

「要求水準書」、「学校給食衛生管理の基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき業務を行うこと。

◎業務計画書

実際の業務に当たっては、運営業務の業務区分ごとの長期（運営期間全体が対象）及び年間の業務計画（年間のものは毎年作成）し、町に提出すること。

◎業務報告書

業務計画書に基づき実施した業務内容について、毎月及び四半期（3ヶ月）毎に業務報告書を作成し、町に提出すること。

◎H A C C P対応マニュアルの作成及びノロウィルス対応マニュアルの作成

本施設に対応したH A C C P対応マニュアル及びノロウィルス対応マニュアルを作成し、町の承認を得ること。H A C C P対応マニュアル及び一般的衛生管理の適正な履行状況について、必要に応じて町は確認を行い、不適合が指摘された場合、町が定める期間内に改善報告書を町に提出すること。

◎従業員の教育・訓練

調理、食品の取扱い等が円滑に行われるよう定期的に研修等を行い、従業員の資質向上に努めること。また研修記録として報告書を町に提出すること。

(3) 業務実施体制

◎配置すべき責任者

調理等の実施に当たっては、以下の常勤の者を配置すること。

○総括責任者（1名）

業務全般を掌握し、調理責任者その他の職員を指揮監督すること。

総括責任者は、業務全般に関する相当の知識と経験を有する者が望ましい。

○調理責任者（1名）

5年以上の大量調理施設（「同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設をいう。以下同じ。）での実務経験を有するもの。

○調理副責任者（1名）

調理業務等に関する副責任者は、3年以上の大量調理施設での実務経験を有し、調理責任者に事故あるとき又は欠けたときに、その職務を行うものとする。

○アレルギー対応食調理責任者（1名）

2年以上の大量調理施設での実務経験を有し、管理栄養士又は栄養士のいずれかの資格有する者を設置すること。

○食品衛生管理責任者（1名）

福島県食品衛生法施行条例に基づき、食品衛生責任者を設置すること。

食品衛生責任者は、総括責任者以外の責任者等と兼任することができる。

なお、食品衛生責任者は「学校給食衛生管理の基準」（文部科学省）における衛生管理責任者及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省）における衛生管理者を兼ねることができる。

◎諸手続

○選任報告書

選任した総括責任者、調理責任者、調理副責任者、アレルギー対応食調理責任者及び食品衛生責任者（以下「責任者」という。）について、2ヶ月前までに添付書類とともに、選任報告書を町に提出すること。

また、責任者を変更する場合も、変更後1週間以内に同様に町に報告すること。

表 選任報告一覧

	報告書	添付書類
総括責任者	総括責任者選任報告書	履歴書
調理責任者	調理責任者選任報告書	履歴書、資格を証する書類
調理副責任者	調理副責任者選任報告書	履歴書、資格を証する書類
アレルギー対応 食調理責任者	アレルギー対応食調理責任者選 任報告書	履歴書、資格を証する書類
食品衛生管理責 任者	食品衛生管理責任者選任報告書	履歴書、資格を証する書類

(4) 提供食数

本施設における最大提供食数は2, 100食/日とする。献立は小学校・中学校及び幼稚園（以下「各学校」という。）共、同一メニュー1種類である。

(5) 稼働日数

年間の学校給食センター稼働日数は225日程度となっており、実際の各幼稚園及び小中学校への給食提供日数は、最大で201日程度。

2 調理等業務

(1) 調理業務

業務実施に当たっては、以下の項目に配慮し実施すること。

◎使用水の安全確保

○供給する水は色、濁り、匂い、異物のほか、遊離残留塩素を0.1mg/L以上であること。

◎二次汚染の防止

○調理作業の手順・担当者を示した調理作業工程表や各調理担当者の調理室内の作業動線を示した作業動線図を作成するなどして、作業動線の交差がどこで生じ易いかを調理作業前に示し、町の確認を得ること。

○前掛や履物等は、各作業区域毎に用意し、使用後は洗浄及び消毒を行い、保管して翌日までに乾燥させておくこと。

◎食材の適切な温度管理等

○調理作業時は、換気等を十分に行うこと。

○食材の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。

○冷凍冷蔵庫の庫内温度について、定められた時間に計測し記録すること。

- 調理済み食品は、適切な温度管理を行うこと。
- 調理済み食品を一時保存する場合には、汚染しないよう、また、腐敗しないよう衛生的な取扱に注意すること。

◎調理設備の運転・監視

- 調理業務を行いながら、調理設備の運転・監視を行うこと。
- 揚げ物機器、スチームコンベクション、冷蔵庫、冷凍庫等のサーモスタットが正確に機能し、適切な温度を維持しているか、また、機器のビス等が取れそうになっていないか、機械の油が落ちて食材に触れていないか等をチェックすること。

◎提供給食数等

給食実施日の2週間前（休日の場合はその前日）までに、町から事業者に対し予定給食数の指示を行う。予定給食数に変更がある場合には、提供日の2稼働日前（ただし、夏期休暇等をまたぐ場合は、町の休日を除く2日前）の17時までに町から事業者へ指示を行うものとする。

(2) 検食及び保存食（調理済み食品）の保存業務

検食及び保存食等の保存業務については、「学校給食衛生管理の基準」の準拠はもとより、検食においては、提供当日にあらかじめ責任者を定めて検食を行うこと。なお、同時に町にも同じ検食品を提供すること。

(3) 配缶業務

調理済み食品を、クラス毎に食缶へ詰め込むこと。

以下を参考として配送先のクラス総数と生徒総数を示す。

なお、この数値は令和7年7月現在のものであり、今後町施策の取り組みにより大きく変動する場合は、協議するものとする。

配送先のクラス数（参考）

年度	R 7
小学校	3 7
中学校	1 4
幼稚園	1 2
計	6 3

配送先の児童・生徒・園児の給食提供数（学校基本調査5月1日現在）

年度	R 5	R 6	R 7
小学校	8 6 8	8 3 9	8 2 3
中学校	4 8 7	4 8 7	4 5 2
幼稚園	3 0 9	2 8 3	2 7 6
計	1, 6 6 4	1, 6 0 9	1, 5 5 1

※教員、事務員を含む。

(4) その他の業務の内容と役割分担

◎町の業務範囲

町は、以下の業務を行う。

○献立作成等

献立及び食器・食缶・配膳器具の種別を実施月の1週間前までに事業者へ指示を行う。

○食材調達及び検収

献立・食数に応じて食材（調味料を含む全ての食品をいう。）を調達し、検収を行う。食材は以下の時刻に納入される。なお、原材料に関する保存食の保存を行うこと。

	食 材	時 刻
前々日納品	添加物、調味料、冷凍食品	学校給食会毎週火、金 11:30～12:00
前日納品	① 地産野菜の一部 ② 冷凍食品、一般物資	① 13:30～ ② 13:30～
当日納品	① 野菜、果物 ② こんにゃく ③ 大豆製品(豆腐等) ④ 肉 ⑤ 調理用牛乳等	① 7:50～ ② 8:00～ ③ 8:00～ ④ 8:15～ ⑤ 8:20～

○給食費の徴収管理

給食費の納入確認、督促などの各種管理を行う。

○見学者の受け入れ

施設の見学希望者を受け入れる。（保菌検査実施済証明書提出）

事業者には、業務に支障のない範囲において、説明等の協力を求めることがある。

○試食の受け入れ

給食の試食希望者を受け入れる。この食数も踏まえて、実施給食数を事業者へ指示する。

◎事業者の業務範囲

事業者は、調理業務の他、以下の業務を行う。

○検収補助業務

町側の栄養教諭等の行う検収業務に協力して、以下の検収準備及び補助を行うこと。

- ・積み卸し、運搬、開封及び移し替え
- ・数量確認及び計量
- ・食材の鮮度及び賞味期限の確認補助
- ・原材料保存食の採取補助

○調理工程表の提出

町から献立を受理後、調理作業動線、タイムスケジュールを作成し、調理日の3日前までに提出し、確認を受けること。（3日分の作業動線表、調理工程表を、調理日の3日前までに順次提出すること。）

○運営業務にかかる会議等への出席

町の行う献立会議（毎月1回、2時間程度）及びその他運営業務に係る打合せ等について、調理責任者等、事業者の代表が参加すること。

○調査及び検査への協力

残量調査や細菌検査など町が実施する調査及び検査の実施に対して協力すること。

◎アレルギー対応食の調理

○町の指示に基づき、アレルギー対応食を1日30食程度調理すること。（対応は園児・児童・生徒に限る。教職員等是对应しない。）

また、対応食数が大幅に超えることが想定される場合は協議の上対応する。

○除去対応食材は、卵、乳製品など、町からの指示を受け調理する。

○通常食の食材や配缶作業の動線に留意し、アレルギー食材が混入しないようにすること。

○アレルギー食専用の容器等により、配缶すること。なお、専用食缶に記名し、誤食等の事故がおきないようにすること。

アレルギー食の調理例（参考）

除去食材	メニュー（通常食）	調 理 例
卵	かきたま汁	卵を使用しないで他の具を増やして、味付けする。
	フライなど	卵を使用しないで揚げる。
	ハンバーグなどのつなぎ	卵を使用しないで対応する。
牛乳	シチュー	牛乳を入れる前に材料をとりだし、代替の調味料で味付けする。
小麦	パン、麺、小麦粉	パン・麺の献立は、ごはんを炊飯し、ごはんにあった副菜等で対応する。

◎アレルギー対応食実施者（令和7年7月1日現在）

- 人数・幼稚園児12名、小学生37名、中学生19名 計68名
- 乳糖不耐症4名
- 主なアレルギー原因食品

鶏卵・うずら卵19名、ほたて6名、アーモンド15名、牛乳・乳製品6名、あさり4名、メロン13名、くるみ18名、小麦粉1名、いか2名、かに9名、ピーナッツ14名、大麦2名、生トマト19名、すいか11名、ごま5名、魚卵5名、キウイフルーツ11名、魚類5名、バナナ5名、たこ3名、えび11名、パイン7名、もも3名、そば7名
 ※そば、くるみ、いくら、たらこ、山芋、生卵は給食に使用しない。

◎試食会の実施

町は、保護者から学校給食への理解を深めてもらうため、試食会を実施している。試食会の実施について協力を行うこと。

○試食会の場所

学校給食センター、各学校及び町等の公共施設

○業務内容

- ・学校給食センターの場合
調理、配膳、下膳、洗浄までの一連の業務
- ・学校及び町等の公共施設の場合
調理、配膳、下膳、配送、回収、洗浄までの一連の業務

衛生管理業務

(1) 衛生管理体制の整備

事業者は、衛生管理体制の整備業務の実施に当たっては、あらかじめ業務計画を作成し、町の承認を受けてから実施することとする。なお、実施した結果については町へ報告すること。

◎事業者による衛生管理体制

○衛生管理責任者は、学校給食の衛生管理について常に注意を払うとともに、従業員等に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮すること。

○衛生管理責任者は、従業員等の指導・助言が円滑に実施されるよう、従業員等との意思疎通等に配慮すること。

◎従業員等の健康管理

以下の検診等を実施し、従業員等の健康管理の徹底を期すこと。

・健康診断：年2回程度の実施

・検便：月2回以上実施（赤痢、サルモネラ、腸チフス、パラチフスA、腸管出血性大腸菌O157の検査を含めること。）

※ノロウイルスの流行時期にはノロウイルス検査も行うこと。

◎従業員等の研修

従業員等の衛生意識の高揚を図るため、従業員等に対する衛生管理に関する研修機会を積極的に設けること。その際、食中毒防止のための基礎的知識と日常業務に直結した衛生管理の実践についての研修を行い、従業員全員が等しく受講できるようにすること。

(2) 定期、臨時及び日常の衛生検査業務

本施設における定期衛生検査、臨時衛生検査及び日常衛生検査（以下「定期衛生検査」という。）を実施すること。定期検査の実施に当たっては、保健所、学校薬剤師等の協力を得て行う。また、業務計画を作成し、町の承認を受けてから実施することとする。なお、衛生管理の手法としては、HACCPの衛生管理の概念を基礎とした管理を実施することとし、実施した結果については町へ報告すること。

運搬・回送業務

(1) 業務範囲

事業者は、本施設から町が指定する学校への運搬（配膳室へのコンテナの収納を含む。）及び回送（配膳室から配送車までの積み込みを含む。）を行う。なお、コンテナ内の温度は指示の通り計測し、記録すること。

- ◎本施設においては、調理済み食品等が運搬途中に塵埃等によって汚染されないよう容器及び配送車（町で配置する。）の設備の完備に努め、これらの調理済み食品が調理後喫食されるまでの温度の適正な管理及び時間の短縮に努めること。
 - ◎配送車（町で配置する。）が調理済み食品の受領及び運搬に当たって汚染がなく、かつ適切であることを保証するために、使用前に点検すること。
 - ◎コンテナ及び食缶等には学校、学年及びクラス等を識別できるようにすること。
 - ◎各小中学校については、準備開始時間の３０分前まで（幼稚園については、１５分前まで）各ルートにより２名で運搬を行い、また給食終了後速やかに食器、食缶等の回収を行うこと。以下に各小中学校及び幼稚園の準備開始及び給食終了時間を示す。
 - ◎学校行事その他の理由により、準備開始時刻、給食終了時刻を変更する場合がある。
- 給食実施日の３日前までに町が変更通知を行った場合は、対応すること。

配送先各学校の準備開始時間及び後片付け終了時間（令和７年度）

学校名	準備開始時間	給食終了時間
坂下南小学校	１２：０５	１２：５０
坂下東小学校	１２：１５	１３：００
笈川小学校	１２：１０	１２：５５
勝常小学校	１２：１５	１３：００
坂下中学校	１２：３５	１３：０５
湯川中学校	１２：３５	１３：１０
坂下南幼稚園	１１：５０	１３：００
坂下東幼稚園	１１：５０	１３：００

（２）配送計画

事業者は、事業開始の１ヶ月前までに、運搬・回送計画を作成し、町の承認を得ること。

配 送 車

配送車は町が配置する。

（会津坂下町：２ｔ車４台、配送車１台に収納可能コンテナ数：４台）

（湯川村：２ｔロング車１台、収納可能コンテナ数：６台）

衛生上、品質が低下しないような配送計画を作成し、町に提出すること。

※各小学校と各幼稚園は併設しているので、配送方法を検討すること。

配送先の学校の食数およびクラス一覧（令和 7 年 10 月 30 日現在）

学校名	児童・生徒等	教職員数	食数	クラス数	配送コンテナ数
坂下南小	3 3 9	2 1	3 6 0	1 3	4
坂下東小	2 5 2	3 0	2 8 2	1 2	4
笈川小	8 0	1 4	9 4	6	2
勝常小	8 1	1 5	9 6	6	2
坂下中学校	3 3 1	3 2	3 6 3	1 1	5
湯川中学校	6 7	1 3	8 0	3	2
坂下南幼	1 4 2	2 1	1 6 3	7	2
坂下東幼	9 3	1 9	1 1 2	5	2
合計	1, 3 8 5	1 6 5	1, 5 5 0	6 3	2 3

5 洗浄・残菜等処理業務

（1）業務範囲

- ◎事業者は、回収した食器、食缶、コンテナ等及び使用した調理設備機器等について、洗浄及び残菜等の処理を行うこと。
- ◎ノロウイルス食中毒の発生時は、コンテナ外側、内側と食器食缶等を塩素消毒した後、洗浄し、消毒すること。

（2）業務内容

◎洗浄業務

○食器、食缶及びコンテナ等

- ・回収した食器、食缶、コンテナ等の消毒を行うこと。
- ・各学校で児童生徒が嘔吐した食器は、学校において塩素消毒をし、センターへ返却する。
- 返却された食器は、センターにて再度洗浄及び消毒をすること。

○調理設備機器等

・作業台、シンク等

1 日 1 回、洗浄剤を、布巾に浸し、表面をこすり洗いし、汚れと洗浄剤を完全に拭き取った後、アルコール等で殺菌を行うこと。

・排水設備

排水溝は、残菜が残らないように毎日洗浄すること。

・残菜処理等

○業務に伴うゴミは、適正な分別により、ゴミの減量、再資源化を行う。

○返却された残菜等は、指定箇所で行い、非汚染地域に持ち込まないようにし、各学校ごとに計量及び記録を行い有機循環に努めること。

※ ゴミの種別及び処理方法については、町から指示するが、事業者として特別に提案があれば示してください。なお、食用油の廃油については、廃棄時に専門業者が回収し、バイオディーゼル燃料（BDF）化を行っています。

6 運営備品等の調達業務

（１）食器類、食缶等

◎食器は、飯椀、汁椀、皿、カレー皿、麺椀の５種類あり、材質はP E N食器を使用。

◎食器類、食缶等については、現在使用している食器を使用すること。

（２）コンテナ

コンテナについても、現在使用している物を使用すること。