

佐野市立南部学校給食センター調理・配送業務等委託 見積参考
(現行運用の概要)

1 給食数

小学校7校・中学校4校、約4,900食／日（年間給食日数）約200日

2 調理内容

主食(パン・ご飯)を除く給食全般

※パン・ご飯・牛乳は委託業者が直接配送

3 調理ライン

通常献立調理：1ライン1献立

アレルギー対応食調理：除去または代替食1献立(約30食程度)

※アレルギー対応食は特別調理室で調理。材料は通常献立分からとるものもあり。

4 現在の調理従事者

30名(うち2名アレルギー担当)

正規職員11名(アレルギー担当含む)、パート調理員19名(6時間勤務)

5 配送業務(市有車を貸与・使用予定)

配送車両5台保有、通常4台使用、1台予備車

使用食器コンテナ準備、食器事前配送 各車1～2便程度、給食配送 各車2便程度

給食後の回収は各車2便程度

6 現在の配送従事者

4名(正規職員1名)、パート運転手3名(6時間勤務)

※現在の調理関連消耗品の執行額(被服費を含む):約470万円／年

※現在の配送車両燃料費執行額:約70万円／年