

市立札幌大通高等学校食堂調理等業務委託仕様書

この仕様書は、市立札幌大通高等学校の食堂調理等業務の内容を示すものであり、この仕様書に定める事項について確実に履行しなくてはならない。

1 業務名

市立札幌大通高等学校食堂調理等業務

2 目的

市立札幌大通高等学校の夜間部に在籍する生徒の身体の健全な発展に資するため、札幌市（以下「委託者」という。）が同校に設置する食堂（以下「食堂」という。）において、低価格で栄養バランスのとれた夜間定食の提供を行うことを目的とする。

3 履行期間

令和5年4月1日～令和6年3月31日

4 履行場所

市立札幌大通高等学校（以下「学校」という。）
住所：札幌市中央区北2条西11丁目1番地1

5 施設概要

委託者は、食堂運營業務に必要な次の施設を無償で使用させるものとする。

- (1) 食堂施設：座席数 125 席
- (2) 厨房施設：検収区域、食品庫、専用トイレ、更衣室、下処理区域、調理室、盛付スペース、配食スペース、洗浄室
- (3) 塵芥庫

6 基本的事項

- (1) 夜間定食は「夜間課程を置く高等学校における学校給食に関する法律」（昭和31年法律第157号）第2条の夜間学校給食とは異なり、夜間部で学ぶ生徒の身体の健全な発展に資することを目的として、夜間部生徒全員及び午前部又は午後部の生徒で夜間部の授業を概ね毎日受講する者のうち希望者、教職員のうち希望者を対象に提供するものとする。
- (2) 夜間定食を喫食しない生徒及び教職員を対象として、夜間定食以外の食事等の提供することを可とする。この場合、夜間定食以外の提供については受託者の独立採算とし、委託料の対象としない。

- (3) 夜間定食及び夜間定食以外の食事等（受託者が独立採算にて提供を行う場合のみ。概ね 11:30～13:00）の提供時間帯以外は、食堂を生徒の自習スペース等として開放する。
- (4) 利用者の安全確保及び食の安心・安全の確保
受託者は履行場所が教育機関であることを十分認識し、適切な危険防止措置、衛生管理等により生徒及び教職員等本食堂利用者の安全を確保すること。また受託者は、業務遂行に当たって、自らが食品の安全性の確保について第一義的責任を有していることを認識して、食材の調達、調理、提供等のあらゆる段階で食品の安全の確保に努めること。
- (5) 学校教育環境の確保
受託者は、業務従事者の作業等が学校運営の支障とならないようにすること。
- (6) 利用者ニーズへの対応
受託者は、生徒や教職員等から寄せられた食堂運営に関する要望や苦情に対しては、可能な範囲で積極的に対応すること。特に苦情については、原因を分析し受託者に問題がある場合には、再発防止措置を含めて適切かつ迅速に対応し、対応の結果については学校および委託者に報告すること。
- (7) 施設使用料
受託者は学校の所有する施設や厨房機器を使用することになるが、この施設利用料は免除する。
- (8) 光熱水費
委託者は夜間定食提供に必要となる光熱水費を負担する。夜間定食以外の食事等の提供に伴う光熱水費は、厨房部分の光熱水費を夜間定食と夜間定食以外の食事の提供食数により按分し、受託者が負担すること。
- (9) 廃棄物処理費
委託者は夜間定食提供に必要となる廃棄物処理費を負担する。夜間定食以外の食事等の提供に伴う廃棄物処理費は、受託者が負担すること。
- (10) 経費分担
受託者の経費負担
- ア 食材料費
 - イ 人件費
 - ウ 消耗品費（洗剤、手袋等）
 - エ 食器の購入経費
 - オ 調理器具の購入経費
 - カ 被服費及び洗濯代
 - キ 保健衛生費（健康診断料・検便料等）
 - ク 通信費（電話代等）

- ケ 事務用品費
- コ 食品営業許可等の許認可に要する経費

7 夜間定食の利用想定

(1) 夜間定食提供時間

16：30 から 17：40 とする（月曜日から金曜日の学校授業日に限る。年末年始・祝祭日を除く。）。提供時間を変更する場合は、学校と受託者が協議の上、別に定める。夜間定食以外の食事等の提供時間については、受託者の提案による。

(2) 夜間定食の食数

一日 200 食程度を想定する。生徒数の変動等により夜間定食数が想定数よりも大幅に異なることとなった場合には、食堂の運営方法等について学校および委託者と受託者で協議する。

8 厨房機器等

(1) 委託者は、委託業務を遂行するにあたり必要な別表に定める厨房機器等のみ受託者に無償貸付けするが、それ以外に特に必要なものがある場合は、受託者の費用負担により用意するものとする。

(2) 委託者が無償貸付けする厨房機器等の修理は、原則として委託者において行うものとする。但し、不注意による破損等受託者の責めによると認められる場合は、受託者の負担により修繕するものとする。

(3) 食器及び調理器具、消耗品は受託者の費用負担により用意するものとする。

9 業務従事者について

(1) 業務従事者の配置等

①業務責任者の配置

業務責任者として、調理師の資格を所持し、かつ令和 4 年 12 月 1 日現在において健康増進法（平成 14 年法律第 103 号）第 20 条第 1 項に規定する特定給食施設（以下「特定給食施設」という。）における調理業務に従事しており、かつ当該業務経験が令和 5 年 3 月 31 日で 3 年以上となる見込みである者を常勤職員として必ず 1 名以上配置すること。

業務責任者は、学校との連絡調整並びに調理業務従事者への指揮監督、調理指導及び衛生指導を適正に行うこと。

②副業務責任者の配置

副業務責任者として、調理師の資格を所持し、かつ特定給食施設における調理業務に 2 年以上従事した経験を有する者（令和 5 年 3 月 31 日で 2 年以上となる見込みである者を含む。）を 1 名以上配置すること。

副業務責任者は、業務責任者を補佐し、業務責任者が不在の際に職務を代行すること。

③食品衛生責任者の配置

受託者は、食品衛生法に基づく食品衛生責任者を置き、その者の住所、氏名を報告するとともに見やすい場所にその者の氏名を掲示すること。

④業務従事者の配置状況の報告

業務従事者の配置状況は、事前に業務従事者届を学校及び委託者に提出すること。

⑤業務従事者の交代

業務従事者を交代する場合は、事前に業務従事者変更届を学校及び委託者に提出するとともに、業務に支障をきたさないようにすること。なお、この場合であっても業務責任者の常時配置は必須とする。

⑥業務従事者の交代に伴う後任者の配置

業務従事者の交代に伴い後任者を配置する場合は、後任者に対する業務手順、衛生管理等に係る現場研修を実施し、業務に支障をきたさないよう適切に対応すること。

⑦栄養士の配置

栄養士は受託企業に配置し、献立の作成等を行うこと。

(2)業務従事者の管理

①業務従事者の服装

業務従事者は業務に適した被服を着用すること。

②業務従事者の健康管理

ア 健康診断は年1回以上、検便（検査項目は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌）は、毎月2回以上実施し、異常がある場合は、直ちに学校へ報告の上、検査結果に応じて業務への従事を制限し、医師の診断を受けさせること。検便結果については、毎回必ず学校及び委託者へ提出すること。

イ 健康診断および検便検査の結果、衛生上支障のある者ならびに下痢・腹痛、嘔吐症状、発熱、せき、外傷および皮膚病等感染症疾患の恐れがある者は、業務に従事させず、病院での診察および検便検査を受けさせ、原因を確認すること。

ウ 業務日においては、業務従事者の個別健康確認を確実に行うこと。

③業務従事者の教育訓練

業務従事者に対しては、次の教育・指導・訓練を実施し、本仕様書における各事項の周知、業務受持者の資質の向上を図るよう努めなければならない。

ア 安全、衛生に関すること。

イ 調理技術、職場内手順、業務分担。

ウ 調理機器の日常点検、管理、取り扱い。

10 業務内容

(1) 献立の作成

夜間定食の献立は定食 1 種類とすること。また、夜間定食の献立作成にあたっては次の点に配慮すること。

- ア 主食は米飯週 4 回程度、麺類週 1 回程度とする。副食は汁物、煮物、焼き物、揚げ物、サラダ類、和え物その他を適宜提供すること。
- イ 1 食あたりのエネルギー量は 820 kcal 程度とすること。
- ウ 材料費（全額生徒の自己負担）は 1 食あたり概ね 300 円とすること。
- エ 販売価格については、学校にある食堂として市価より低廉な価格であるものを中心とし、夜間定食については、300 円で提供することとし、販売価格を改定する場合は、事前に学校および委託者の承諾を得ること。
- オ 受託者は自らの栄養士が創意工夫により、生徒に喜ばれる献立の提供に努めること。
- カ 栄養成分表示、アレルギー表示などを通じ、栄養等に関する情報提供を行うよう努めること。
- キ 献立及び販売価格については、利用者が確認できる食堂内の適当な位置に表示すること。
- ク 献立の作成サイクルは 1 か月毎とし、作成した献立は学校の許可を得たうえで、翌月 1 か月分のメニューを 2 週間前（4 月については献立提供前）に生徒等に対し公表すること。
- ケ 自由喫食であるが、喫食希望者には必ず提供すること。そのため、当日提供するメニューが品切れになる場合に備え、代替メニューを事前に用意すること。
- コ 夜間定食用の食材料（代替メニューを除く）は、当日納品を基本とし、夜間定食以外の食材料と区別して取り扱うこと。また、調理作業についても夜間定食と夜間定食以外を区別して行うこと。
- サ 夜間定食以外の食事等の提供内容等については受託者の提案による。なお、献立については、事前に学校へ報告すること。

(2) 夜間定食費の徴収及び食券の配布等

夜間定食及び夜間定食以外の食事提供について、代金徴収は受託者が行い、食券販売機等による食券販売（現金精算）とすること。なお、受託者が徴収において、食券販売機やレジスター等を必要とする場合は、受託者が用意すること。

(3) 食材の調達及び調理

受託者は食材調達及び調理を行うこと。具体的な調理方法は受託者の提案によるが夜間定食の最終的な調理（加熱）は本施設の厨房で行うこと。夜間定食以外の調理方法は受託者の提案による。

(4) 食事の提供

受託者は、調理したものを適温で生徒等に提供すること。提供方法は対面セルフサービス方式とする。

(5) 食器類等の洗浄・保管

受託者は使用済の食器類、調理器具、厨房機器等の洗浄、消毒を行い清潔に保管すること。

(6) 廃棄物の処理

受託者は業務に伴い発生する廃棄物を適切に処理すること。夜間定食の提供により発生した廃棄物の処理費用は委託者が負担する。また、食堂運営による廃棄物の処理にあたり、事業者は1階に設置する塵芥庫を、廃棄物の一時保管場所として使用できるものとする。なお、夜間定食以外の食事等の提供に伴う廃棄物処理費は、受託者が負担すること。

(7) 衛生管理業務

受託者は、本業務の履行場所が教育機関であることを十分認識し、安全管理に努め、安定的かつ継続的に実施すること。

次の事項に十分留意するとともに、食品衛生上の問題については、第一義的責任を有していることを認識して対処すること。

ア 食堂内は常に清潔に保ち整理整頓し、かつ不要な物を置かないこと。

イ 受託者は衛生管理体制を整え、「衛生管理計画書」を作成して学校および委託者に提出し、衛生管理の徹底を図ること。計画書の書式については受託者からの提案のうえ、学校及び委託者と協議して決定する。衛生管理計画書には、研修・検査等の実施スケジュール、厨房内清掃・実施頻度を記載すること。

ウ 受託者は食堂及び厨房の衛生状態を保つため、衛生管理計画書に則り、清掃、消毒、整理整頓を徹底すること。

エ 厨房設備等の排水を良くするよう廃棄物の流出の防止並びに排水溝の清掃を業務終了後必ず行うこと。

オ 業務終了後、食堂内を清掃すること。

カ 受託者は食品衛生法（昭和22年法律第233号）など衛生管理関係の諸規程を遵守するとともに、保健所を始めとする関係諸官庁の指導・マニュアル等に従った業務遂行を徹底すること。

(8) 業務計画の作成

ア 受託者は、事業開始前に「運営業務計画書」ならびに「衛生管理計画書」を作成し、学校及び委託者に提出すること。

イ 運営業務計画書には、運営管理体制、モニタリングの実施予定、業務従事者の教育研修体制、非常時対応策を記載すること。

ウ 業務の遂行にあたっては、作業工程表および作業動線図をもとに業務履行に関する事前打ち合わせを学校と十分行うこと。また、業務履行上の疑義については事前に確認しておくこと。

エ 学校および委託者から調査および報告を求められた場合、直ちに資料提出および

業務改善にかかる報告を行うこと。

11 営業許可等

食品衛生法に基づく営業許可の申請、その他法令が定める諸官庁への申請・届出等については、すべて受託者の負担において行うこと。

12 賠償責任保険

受託者は、偶然の事故や食中毒等の万一に備えて請負業者賠償責任保険及び生産物賠償責任保険に加入すること。

13 環境配慮

受託者は、環境配慮について次の各号に定める事項に十分留意すること。

- (1) 食器等の洗浄時に、石けんなど、分解性が高く、環境への負荷の少ない洗剤等を使用するよう努めること。
- (2) 洗剤等については、適正使用及び減量使用を図ること。
- (3) 食材の搬入等に回収可能な容器を使用するなど、廃棄物削減に配慮すること。
- (4) 生ゴミについては、発生抑制、再生利用及び減量について配慮すること。
- (5) 業務従事者に対し、委託者の敷地内は全面禁煙であることを周知し、徹底させること。

14 施設使用等

- (1) 業務実施日の施設使用時間は、受託者と学校が別に定めるものとする。ただし、定められた日及び時間以外に使用する必要がある場合は、学校の承認を得ること。
- (2) 終業時には電気・ガス等の点検、戸締りを行うこと。
- (3) その他施設の使用にあたっては、学校の指示に従うこと。

15 業務報告等

- (1) 受託者は、業務開始日までに、次の項目について学校及び委託者に提出すること。
 - ア 食品衛生責任者設置（変更）報告書、営業許可証の写し
 - イ 業務従事者名簿（様式 1）
 - ウ 業務従事者配置計画書（様式 2）
 - エ 業務履行開始前 1 年以内に実施した全業務従事者の健康診断結果（様式 3）及び医療機関による診断結果の写し
 - オ 業務責任者及び副業務責任者の調理師免許（写）※様式については、提示した様式に準じた別の様式を用いることができるものとするが、委託者に確認のうえ提出すること。
- (2) 業務履行期間中に、業務従事者に変更が生じる場合は、すみやかに学校及び委託者

に提出すること。

ア 業務従事者変更届（様式 4）

イ 業務責任者及び副業務責任者に変更が生じる場合は、調理師免許（写）

ウ 従事開始前 1 年以内に実施した健康診断結果（写）

- (3) 労働者の支給賃金状況を確認するため、年 1 回、委託者が指定する期日までに、業務従事者支給賃金状況報告書（様式 5）を委託者に提出すること。
- (4) 受託者は、毎月 1 月分の実績食数を取りまとめ、夜間定食販売実績報告書を翌月 7 日までに学校および委託者に報告すること。
- (5) 受託者は、販売品目及び価格を変更又は追加する場合、20 日前までに学校及び委託者に報告し、承認を受けること。
- (6) 緊急時の連絡体制及び連絡先を報告すること。
- (7) 受託者は、自ら用意し持ち込んだ什器等について、台帳を整備し、その写しを委託者に提出すること。なお、台帳を修正した場合、速やかに修正部分を報告すること。
- (8) 受託者は、法令に基づく検査を実施した場合は、その結果を速やかに学校及び委託者に報告すること。
- (9) 各種調査・資料作成に協力すること。
- (10) その他必要な事項について報告すること。

16 特記事項

- (1) 受託者は、食堂の運営に関し、委託者の施策・方針に基づき協力を求められた場合、できる限り配慮すること。
- (2) 受託者は、この仕様書以外に学校及び委託者が改善の必要を認めた事項について、別途協議の上改善に努めること。
- (3) その他疑義が生じた場合は、別途協議のうえ決定する。

別表

No	品名	形式	台数	寸法(mm)		
				W	D	H
A-	〈保存〉					
1	台秤		1	330	586	385
2	検食用冷凍庫	HF-63XT-KS	1	625	650	1890
B-	〈下調理〉					
1	包丁・まな板殺菌庫	HSC-250H	1	550	600	1600
2	器具消毒保管庫	HSB-10SA3-1-K	1	900	550	1900
3	冷凍庫	HF-120X3-ML	1	1200	800	1890
4	一槽シンク	SUS304仕様	1	1200	750	800
5	パイプシェルフ		1	1200	350	300
6	バックシェルフ		1	1010	350	300
7	ワークテーブル		1	1010	750	800
8	軟水機	SSH-038	1	220	410	450
9	貯槽タンク	TOT-15WB2	1	400	420	345
10	電解水生成装置ROX	ROX-10WB-R	1	350	174	340
11	冷蔵庫	HR-120CX-4D4D	1	1200	850	1890
12	バックシェルフ		1	1100	350	300
13	ワークテーブル		1	1100	750	800
14	パイプシェルフ		1	1500	350	300
15	二槽シンク		1	1500	750	800
16	フードカッター	ML-201	1	640	1100	1255
17	移動テーブル		2	900	600	800
C-	〈主調理〉					
1	一槽テーブル付シンク		1	1500	750	800
2	パイプシェルフ		1	1500	350	300
3	移動テーブル		1	1500	750	800
4	移動テーブル		1	1500	750	800
5	自動炊飯器	ERC-27N2	1	750	760	1345
6	自動炊飯器	ERC-27N2	1	750	760	1345
7	電気ティルティングブレージングパン	ENTP-75	1	1110	965	850
8	電気ティルティングブレージングパン	ENTP-115R	1	1270	1035	975
9	電気スチームコンベクションオーブン	CSV-E20	1	920	855	1815
10	器具消毒保管庫	HSB-10SA3-1-K	1	900	550	1900
11	包丁・まな板殺菌庫	HSC-250H	1	550	600	1600
12	チップアイスメーカー	CM-100F	1	600	600	800
13	二槽シンク		1	1200	750	800
14	引出付ワークテーブル		1	1200	1200	800
15	電磁調理器	H1H-55TA	1	900	600	800
16	電磁調理器	H1H-55TA	1	900	600	800
17	モバイルシンク		1	750	600	800
18	コンピューター真空パックマシン	FV-330TTE	1	435	525	470
19	移動テーブル		1	600	600	800
20	電気フライヤー	SEFD-18KWD	1	900	660	800
21	移動テーブル		1	600	750	800
22	移動テーブル		1	600	750	800
D-	〈盛付・配膳〉					
1	食器戸棚		1	1650	550	1800
2	冷蔵庫	HR-150CX-4D4D	1	1500	850	1890
3	電気温蔵庫	CHS-150GTW	1	1500	750	1800
4	電気温蔵庫	CHS-150GTW	1	1500	750	1800
5	テーブル形冷蔵庫	RT-120SNE-R	3	1200	600	800
6	電子ジャー	JHC-900A	3	481	395	406
7	ワークテーブル		2	900	600	650
8	スープジャー	JHI-A120	3	418	368	332
9	ディッシュディスベンサーカート		3	620	350	850
10	スープウォーマーカート	SWC-550S	1	550	550	800
11	ドロワー冷蔵庫	RTL-165DNC	1	1650	600	570
12	冷凍めん解凍機	NF-53	1	340	500	490
13	ディッシュディスベンサーカート		2	620	350	850
14	冷凍冷蔵庫	HRF-120XFT3	1	1200	650	1890
15	食器戸棚		1	900	600	1800
16	ディッシュディスベンサーカート		1	620	350	850
17	ワークテーブル		1	(1100)	600	650
18	トレイディスベンサー		2	430	670	857
E-	〈下膳・洗浄〉					
1	シャワーシンク		1	1800	1000	820
2	オーバーシェルフ	2段	1	1800	400	800
3	ラックシェルフ		1	1040	350	520
4	一槽ノイルドテーブル		1	1500	750	850
5	食器洗浄機	JWE-2400CA-R	1	1100	700	1425
6	電気ブースター	BT-120T	1	300	600	640
7	クリーンテーブル		1	2000	750	850
8	ラックシェルフ		1	1560	440	460
9	食器戸棚		1	900	750	1800
10	食器消毒保管庫	HSB-400PA3-1-S	1	1750	950	1900
11	キャスター付ゴミ箱		2	550	500	710
12	ディッシュディスベンサーカート		4	620	350	850
F-	〈サービス〉					
1	ラックディスベンサーカート		1	620	370	850
2	ティーディスベンサー	PT-250H1WCB	1	450	480	1490
3	ラックディスベンサーカート		1	620	370	850
4	ティーディスベンサー	PT-250H1WCB	1	450	480	1490

業 務 従 事 者 名 簿

(あて先) 札 幌 市 長

住 所
受託者 商号又は名称
代表者氏名

(印)

次の業務において、業務対象施設に日常的に従事する労働者の名簿を提出いたします。

業務名

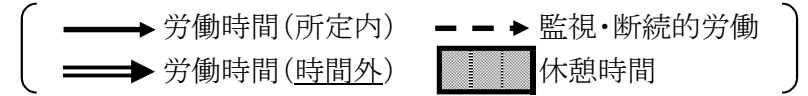
氏 名 (雇用年月日)	年 齢	雇用契約上の所定労働時間等		社会保険の 加入 状 況		備 考 (資格等)
		日 : 時間	週 : 時間	健康 保 険	雇 用 保 険	
1 (年 月 日雇 用)		日 : 時間	週 : 時間	健康 保 険	雇 用 保 険	
		※所定労働時間が法定(注)を超える場合の適用制度 (変形労働時間制 ・ 監視断続的労働)				
2 (年 月 日雇 用)		日 : 時間	週 : 時間	健康 保 険	雇 用 保 険	
		※所定労働時間が法定(注)を超える場合の適用制度 (変形労働時間制 ・ 監視断続的労働)				
3 (年 月 日雇 用)		日 : 時間	週 : 時間	健康 保 険	雇 用 保 険	
		※所定労働時間が法定(注)を超える場合の適用制度 (変形労働時間制 ・ 監視断続的労働)				
4 (年 月 日雇 用)		日 : 時間	週 : 時間	健康 保 険	雇 用 保 険	
		※所定労働時間が法定(注)を超える場合の適用制度 (変形労働時間制 ・ 監視断続的労働)				
5 (年 月 日雇 用)		日 : 時間	週 : 時間	健康 保 険	雇 用 保 険	
		※所定労働時間が法定(注)を超える場合の適用制度 (変形労働時間制 ・ 監視断続的労働)				
6 (年 月 日雇 用)		日 : 時間	週 : 時間	健康 保 険	雇 用 保 険	
		※所定労働時間が法定(注)を超える場合の適用制度 (変形労働時間制 ・ 監視断続的労働)				
7 (年 月 日雇 用)		日 : 時間	週 : 時間	健康 保 険	雇 用 保 険	
		※所定労働時間が法定(注)を超える場合の適用制度 (変形労働時間制 ・ 監視断続的労働)				
8 (年 月 日雇 用)		日 : 時間	週 : 時間	健康 保 険	雇 用 保 険	
		※所定労働時間が法定(注)を超える場合の適用制度 (変形労働時間制 ・ 監視断続的労働)				
9 (年 月 日雇 用)		日 : 時間	週 : 時間	健康 保 険	雇 用 保 険	
		※所定労働時間が法定(注)を超える場合の適用制度 (変形労働時間制 ・ 監視断続的労働)				
10 (年 月 日雇 用)		日 : 時間	週 : 時間	健康 保 険	雇 用 保 険	
		※所定労働時間が法定(注)を超える場合の適用制度 (変形労働時間制 ・ 監視断続的労働)				

(注)「法定」とは、労働基準法第32条に定める労働時間(原則として、一日につき8時間、一週間につき40時間)を意味する。

この様式により難しいときは、この様式に準じた別の様式を用いることができる。

業務従事者配置計画書

通常の業務日1日当たりの労働者の配置計画を報告します。



業務名 _____

従事者No.	従事者区分 (A・B・C)	1日の労働時間等 (単位:時間)																								労働時間	休憩時間	変形労働時間制											
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23														
	A・B・C																																						
	A・B・C																																						
	A・B・C																																						
	A・B・C																																						
	A・B・C																																						
	A・B・C																																						
	A・B・C																																						
	A・B・C																																						
	A・B・C																																						
	A・B・C																																						
合 計																																							
時間帯別従事者人数 (1時間単位で記載)		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	合計	複数労働者でローテーションを組んでいる場合は、業務従事者名簿(様式1)により報告したすべての労働者について記載する必要があります。												
A																																							
B																																							
C																																							
合計																																							

この様式により難しいときは、この様式に準じた別の様式を用いることができる。

業務従事者健康診断受診等状況報告書

(あて先) 札幌市長

住 所

受託者 商号又は名称

代表者氏名

印

下記1の業務に日常的に従事している労働者（「業務従事者名簿（様式1-1）」により報告した労働者）の労働安全衛生法に基づく健康診断について、当該年度（昨年4月～本年3月）の受診状況を下記2のとおり報告いたします。

記

1 業務名

（※業務履行期間： 年 月 日～ 年 月 日）

2 健康診断受診状況

氏 名	社会保険の加入状況		健康診断受診状況	備 考
	健康保険	雇用保険		
1			<ul style="list-style-type: none"> 受診済み（ 年 月 日） 受診予定（ 年 月頃） 受診なし ※備考欄に理由を記載 	
2			<ul style="list-style-type: none"> 受診済み（ 年 月 日） 受診予定（ 年 月頃） 受診なし ※備考欄に理由を記載 	
3			<ul style="list-style-type: none"> 受診済み（ 年 月 日） 受診予定（ 年 月頃） 受診なし ※備考欄に理由を記載 	
4			<ul style="list-style-type: none"> 受診済み（ 年 月 日） 受診予定（ 年 月頃） 受診なし ※備考欄に理由を記載 	
5			<ul style="list-style-type: none"> 受診済み（ 年 月 日） 受診予定（ 年 月頃） 受診なし ※備考欄に理由を記載 	
6			<ul style="list-style-type: none"> 受診済み（ 年 月 日） 受診予定（ 年 月頃） 受診なし ※備考欄に理由を記載 	
7			<ul style="list-style-type: none"> 受診済み（ 年 月 日） 受診予定（ 年 月頃） 受診なし ※備考欄に理由を記載 	
8			<ul style="list-style-type: none"> 受診済み（ 年 月 日） 受診予定（ 年 月頃） 受診なし ※備考欄に理由を記載 	
9			<ul style="list-style-type: none"> 受診済み（ 年 月 日） 受診予定（ 年 月頃） 受診なし ※備考欄に理由を記載 	
10			<ul style="list-style-type: none"> 受診済み（ 年 月 日） 受診予定（ 年 月頃） 受診なし ※備考欄に理由を記載 	

業務従事者変更届

令和 年 月 日

札幌市長 行

受託者 住 所
会 社 名
代表者名

印

下記のとおり、学校給食調理等業務の従事者の配置を変更いたします。

記

学校名 _____

1 業務責任者

区分	フリガナ氏名	性別	年齢	札幌市 学校給食 調理経験	特定給食 調理経験	住 所	連絡先
変更前		男・女		年	年		
変更後		男・女		年	年		
変 更 年 月 日				令 和 年 月 日			
変 更 理 由							

2 副業務責任者

区分	フリガナ氏名	性別	年齢	札幌市 学校給食 調理経験	特定給食 調理経験	住 所	連絡先
変更前		男・女		年	年		
変更後		男・女		年	年		
変 更 年 月 日				令 和 年 月 日			
変 更 理 由							

3 その他の調理業務従事者

区分	フリガナ氏名	性別	年齢	札幌市 学校給食 調理経験	特定給食 調理経験	住 所	連絡先
変更前		男・女		年	年		
変更後		男・女		年	年		
変 更 年 月 日				令 和 年 月 日			
変 更 理 由							

業務従事者支給賃金状況報告書

業務従事者名簿で報告した労働者の 年 月に支給した支給賃金状況を次の表のとおり報告します。

商号又は名称

作成者

(連絡先)

業務名

業務従事者			所定労働時間(実績)				1月の 所定 労働 日数	基本給形態 (金額)	月支給額内訳 (時給・日給は月額合計)		月支給 合計③ (①+②)	月～ 月末 までの 賞与等	社会保険 加入状況		備 考
									給与A ①	給与B ②			雇用 保険	健康 保険	
No.	年齢	区分	日	週	月	※左記の時間が法定労働 時間を超えている場合 の手續等		基本給	通勤手当						
	ア 40歳未満 イ 40歳以上 65歳未満 ウ 65歳以上	A B C				・変形労働時間制 ・監視・断続的労働 ・その他 ()	月給・日給・時給 ()円								
	ア 40歳未満 イ 40歳以上 65歳未満 ウ 65歳以上	A B C				・変形労働時間制 ・監視・断続的労働 ・その他 ()	月給・日給・時給 ()円								
	ア 40歳未満 イ 40歳以上 65歳未満 ウ 65歳以上	A B C				・変形労働時間制 ・監視・断続的労働 ・その他 ()	月給・日給・時給 ()円								
	ア 40歳未満 イ 40歳以上 65歳未満 ウ 65歳以上	A B C				・変形労働時間制 ・監視・断続的労働 ・その他 ()	月給・日給・時給 ()円								
	ア 40歳未満 イ 40歳以上 65歳未満 ウ 65歳以上	A B C				・変形労働時間制 ・監視・断続的労働 ・その他 ()	月給・日給・時給 ()円								
	ア 40歳未満 イ 40歳以上 65歳未満 ウ 65歳以上	A B C				・変形労働時間制 ・監視・断続的労働 ・その他 ()	月給・日給・時給 ()円								
	ア 40歳未満 イ 40歳以上 65歳未満 ウ 65歳以上	A B C				・変形労働時間制 ・監視・断続的労働 ・その他 ()	月給・日給・時給 ()円								
	ア 40歳未満 イ 40歳以上 65歳未満 ウ 65歳以上	A B C				・変形労働時間制 ・監視・断続的労働 ・その他 ()	月給・日給・時給 ()円								

この様式により難しいときは、この様式に準じた別の様式を用いることができる。

業務従事者			所定労働時間(実績)				1月の 所定 労働 日数	基本給形態 (金額)	月支給額内訳 (時給・日給は月額合計)		月支給 合計③ (①+②)	月～ 月末 までの 賞与等	社会保険 加入状況		備 考
No.	年齢	区分	日	週	月	※左記の時間が法定労働 時間を超えている場合 の手續			給与A ①	給与B ②			雇用 保険	健康 保険	
								基本給 その他	通勤手当 精皆勤・家族手当						
	ア 40歳未満 イ 40歳以上 ウ 65歳未満	A B C				・変形労働時間制 ・監視・断続的労働 ・その他 ()		月給・日給・時給 ()円							
	ア 40歳未満 イ 40歳以上 ウ 65歳未満	A B C				・変形労働時間制 ・監視・断続的労働 ・その他 ()		月給・日給・時給 ()円							
	ア 40歳未満 イ 40歳以上 ウ 65歳未満	A B C				・変形労働時間制 ・監視・断続的労働 ・その他 ()		月給・日給・時給 ()円							
	ア 40歳未満 イ 40歳以上 ウ 65歳未満	A B C				・変形労働時間制 ・監視・断続的労働 ・その他 ()		月給・日給・時給 ()円							
	ア 40歳未満 イ 40歳以上 ウ 65歳未満	A B C				・変形労働時間制 ・監視・断続的労働 ・その他 ()		月給・日給・時給 ()円							
	ア 40歳未満 イ 40歳以上 ウ 65歳未満	A B C				・変形労働時間制 ・監視・断続的労働 ・その他 ()		月給・日給・時給 ()円							
	ア 40歳未満 イ 40歳以上 ウ 65歳未満	A B C				・変形労働時間制 ・監視・断続的労働 ・その他 ()		月給・日給・時給 ()円							
	ア 40歳未満 イ 40歳以上 ウ 65歳未満	A B C				・変形労働時間制 ・監視・断続的労働 ・その他 ()		月給・日給・時給 ()円							
	ア 40歳未満 イ 40歳以上 ウ 65歳未満	A B C				・変形労働時間制 ・監視・断続的労働 ・その他 ()		月給・日給・時給 ()円							
	ア 40歳未満 イ 40歳以上 ウ 65歳未満	A B C				・変形労働時間制 ・監視・断続的労働 ・その他 ()		月給・日給・時給 ()円							

この様式により難いときは、この様式に準じた別の様式を用いることができる。