

大崎町立学校給食センター業務委託仕様書

大崎町立学校給食センター業務委託に関する仕様は、次のとおりとする。

なお、受託者は、学校給食が学校教育の一環として実施されることを十分考慮し、食育としての学校給食が円滑に実施できることを基本とし、学校給食の質が低下することのないよう業務を履行しなければならない。

1 事業名

大崎町立学校給食センター業務委託事業

2 履行場所

- (1) 名 称 大崎町立学校給食センター
- (2) 所 在 地 鹿児島県曾於郡大崎町神領 76 番地2
- (3) 運用方式 完全ドライシステム
- (4) 食 数 調理能力 2,000 食/日
調理食数 約 1,000 食/日
- (5) 敷地面積 3,112.6 m²
- (6) 建物概要 鉄骨造一部2階建
- (7) 所 要 室 事務室, 検収室, 下処理室, 調理室, 和え物室, 炊飯室, 米庫, 食品庫
洗浄室, コンテナプール, 休憩室, 会議室, 更衣室, 便所

3 履行期間

令和7年4月1日から令和10年3月31日まで

4 基本条件

- (1) 大崎町(以下「委託者」という。)が行う、調理・配送業務について業務受託事業者(以下「受託者」という。)は、「安全・安心でおいしい学校給食」の安定的な提供を行うとともに、委託業務が教育の一環として行われる学校給食であることを認識し、衛生管理には万全の注意を払い、適切な管理のもと誠意をもって業務の遂行に努めること。
- (2) 委託者が作成する献立表、調理業務指示書及び以下の関係各法令等を遵守して、委託者の施設(厨房機器、器具等を含む。以下「施設」という。)及び食材(調味料含む。以下「食材」という。)を使用し、適切に委託事業に従事する者(以下「業務従事者」という。)を指揮監督するものとする。
 - ア 学校給食法
 - イ 食品衛生法
 - ウ 労働基準法・労働安全衛生法等の労働関係法令
 - エ 学校給食衛生管理基準(文部科学省)
 - オ 大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)
 - カ その他の関係法規等
 - キ 業務上の要領及びマニュアル等
- (3) 給食を実施する予定日数は、年間 193 日(基本給食実施回数)とする。ただし、学校の行事等により実施日数は変更することがある。

- (4) 大崎町立学校給食センターが管轄する小学校(6校), 中学校(1校)の児童, 生徒及び教職員等に給食を提供すること。
- (5) 適正な人員を確保し, 日々の確実な人員配置をして業務を行うこと。また, 業務従事者は, 現在, 調理場に勤務する者を優先的に雇用し, 新規業務従事者を採用する場合は, 大崎町民の採用についても最大限配慮すること。
- (6) 委託者が提供する給食施設, 設備, 機器, 電気, ガス, 水道を使用して業務を行うこと。
- (7) 委託者が購入した食材等を使用すること。
- (8) 委託者が要請する調理衛生講習会等に参加すること。
- (9) 予定者食数は, 別添1の「学校給食数の状況」のとおりであり, 給食を調理し, 配缶してコンテナを搬出し, 各学校へ配送を行うこと。コンテナを回収して洗浄, 消毒, 保管する。また, 給食数は変更することがある。なお, コンテナの配送及び回収の予定時間は, 別添2の「給食車の配送ルート概要」のとおりとする。
- (10) 業務のための施設等の使用時間は原則として給食提供日の午前7時から午後5時までとする。ただし, 必要がある場合については, 委託者との事前協議により, 給食提供日以外及び時間外においても使用することができる。
- (11) 委託者が指定した日, 時刻に業務を完了すること。
- (12) 食物アレルギー対応食について, 業務等を行うこと。
- (13) 持続可能な開発目標(SDGs)の取り組みにも配慮すること。

5 業務内容

(1) 調理業務

- ア 調理業務内容については, 学校給食法で定める「学校給食衛生管理基準(平成21年文部科学省告示64号)を遵守し, 業務を実施すること。調理業務内容については, 栄養教諭が指示し, 委託者と打ち合わせの上実施する。
- イ 食材を指示した「食品検収表」に基づいて, 検収した後に搬入し, その結果を記録して栄養教諭に報告する。
- ウ 食材, 調味料等は, 検収のうえ受託者の責任において適正に保管し, 検収簿に記録する。
- エ 使用する全食材の異物チェックや品質の確認を行い, 異物の混入や食材としてふさわしくない物等が発見されたときは委託者に速やかに報告し, 委託者の指示を得る。
- オ 委託者の作成した献立表及び調理業務指示書等に基づき, 受託者は, 作業工程表及び作業動線図の実施書類を作成し, 委託者の購入した食材等を使用し, 給食の調理作業を実施すること。
- カ 調理した時間, 温度等を記録し, 給食を学校別, 学級別, 個人別供給量を計量後に配缶し, 食器類と共にコンテナに格納して搬出すること。また, 食物アレルギー対応食については, 栄養教諭の指示に基づき調理し, 時間, 温度等を記録し, 配缶してコンテナに格納して, 配送車への積込みを行うこと。
- キ 委託者が指示した給食数に間違いがないように給食対象校及び学級ごとに配缶し, 数量の間違いにより給食に不足が生じた場合も, 受託者が配送する。
- ク 献立変更等による業務変更については, 栄養教諭の作成する調理業務変更指示書に基づき必要な業務を遂行すること。
- ケ 学校行事等による献立変更やアレルギー食献立等に対し, きめ細やかな調理業務を行うこと。
- コ 調理中の加熱, 冷却の温度管理を確実にを行い, 温度を確認し, 「加熱温度記録表」及び

「出来上がり温度記録表」等に記録すること。

サ 献立に調理場から配送する添加物、デザート等がある場合は、学校及び学級ごとに小分け及び梱包してからコンテナに格納すること。

シ 調理後、喫食までの時間を2時間以内とすること。

ス 調理従事者は、作業工程表・作業動線図等を含め、入念に確認を行う。注意事項を徹底するために、朝礼等で業務を確認すること。

セ 調理作業は、検収室、調理室、和え物室、洗浄室、炊飯室、下処理室の作業に区分し、「学校給食衛生管理基準」に従って行う。

ソ 残菜及びゴミの処理については、引取業者へ引渡し処理する。

タ 洗剤は、委託者が指定する洗剤を使用する。

チ 業務中に作業ミスや異物混入等の事故が発生した場合、速やかに委託者へ報告し、受託者は事故報告書を作成して委託者に報告すること。

ツ 配送先の学校から異物混入の報告があった場合には、速やかに委託者に状況報告し、原因究明とその対策を講じる。

テ 受託者は、調理された給食について、所長、栄養教諭又はその代行者の行う検食の評価において、不具合と認められた場合、手直しに応じなければならない。

ト 受託者の責による食材等の損失については、委託者の指示に従い弁済すること。

(2) 配送業務

ア 配送・回収に使用する車両は、給食コンテナ専用車両とし給食業務以外には使用しないこと。

イ 学校給食センターから 給食対象校への給食の配送と回収を行うこと。

ウ 常に清潔に保ち適した服装とすること。

エ 配送車や運搬器具等は、常に清潔に保つこと。

オ 配送車の日常管理・点検を行い、運転日誌の記録をして業務に支障がないようにすること。

カ 交通法規を遵守し、交通違反や交通事故のないように努めること。特に、児童・生徒には十分注意すること。

キ 学校給食センターと学校間の文書配送・回収も給食配送と同時に行うこと。

(3) 廃棄物等の処理業務等

ア 包装容器等廃棄物(ダンボール、廃プラスチック類)の区分は委託者の指示に従って片付け、分別して指定の場所に集積すること。また、その周辺は、常に清潔保持に努めること。

イ 食材用の包装材、調理後の切りくず等を指定する場所まで搬出すること。また、調理後の切りくず等の量を報告すること。

ウ 使用した容器は、洗浄して清潔に保つこと。

(4) コンテナ・食器等の洗浄、消毒、保管業務

ア コンテナ、食器、食缶、スプーン及び調理器具等を洗浄し、数の確認後に消毒、保管すること。

イ 洗浄済みの食器・スプーン等の食器具類は、次の使用のために学級ごとの数を確認し、食器籠ごとに消毒、保管すること。

(5) 施設等の管理、点検、清掃業務

ア 事務室を除く施設、設備、器具類及び備品類の清掃、整理整頓、日常点検を行い、その結果を毎日「学校給食日常点検票」に記録して委託者に報告すること。

イ ねずみ及び衛生害虫の発生状況を毎日点検し発生を確認した場合は、できる範囲で駆除すること。また、その結果を記録簿に記録すること。

ウ 蒸気ボイラーの運転及び日常管理を行うこと。

(6) 事前研修業務

上記(1)から(4)を遂行するため、委託業務開始までに事前研修を行うこと。研修期間については、契約締結後から令和7年4月30日までとし、委託者と協議の上、行うこと。

(7) 前各号に附帯する業務

ア 委託者が実施する各種調査や資料等の提供を求めた場合は、協力すること。

イ 委託者が実施する試食会等に付随する作業に協力すること。

ウ 書類の作成及び報告は、委託者の指定する日までにを行うこと。

エ 各学校が開催する行事や会議等には、委託者の要請に応じて業務責任者等が参加し、協力すること。

オ 委託者が認めた者が行う業務には、誠意をもって協力すること。

カ 各学校の要請による給食時間の変更には、栄養教諭の指示に基づき対応すること。

キ 業務終了後には、業務日誌及び委託業務完了届を提出すること。

ク 工事等による清掃及び立ち入り検査等に立会いが必要な場合は、協力すること。また、施設見学者への対応についても協力すること。

ケ 異物混入、食中毒等が発生したときには、委託者と連携し、各学校の状況把握等を行い、責任を持って対応すること。

(8) 給食実施日以外の業務等

ア 食器具等の洗浄及び磨き作業

(ア) 食器類、スプーン、箸、食缶類、調理器具等は日常の洗浄・点検とは別に、洗浄、漂白、磨き作業等を行う。

イ 調理室等の清掃及び消毒

(ア) 検収室、下処理室、調理室、洗浄室は日常の洗浄・清掃とは別に、洗浄、消毒、拭き取り作業を行う。

(イ) 調味料庫、冷蔵庫、冷凍庫等は、日常の洗浄・点検とは別に、洗浄、消毒、拭き取り作業を行う。

ウ 調理用機械器具類の清掃及び点検・整備

(ア) 調理用機械器具類は、日常の手入れ・点検とは別に、清掃、注油等の点検・整備を行う。

エ 窓ガラス、フード等の掃除

(ア) 検収室、下処理室、調理室、洗浄室等の窓ガラス及びフード等は、日常の清掃とは別に、拭き取り作業を行う。

オ 残菜室、ボイラー室、生ゴミ処理場等の清掃

(ア) 残菜室、ボイラー室、生ゴミ処理場等を定期的に清掃及び消毒する。

カ 小・中学校の長期休業中に係る作業

(ア) 夏季、冬季、春季休業(以下「長期休業」という。)ごとに、給食にかかわるすべての機械・器具の洗浄と消毒等を行う。

(イ) 年度当初前の春季休業中に、学級数の変動に伴う学校ごとの食器籠、食缶等の入れ替え及び再編作業を行う。

(ウ) 食器、食器籠、食缶等は、洗浄、消毒、手洗い作業等を行い、点検のうえ支障がある場合は交換を行う。

(エ) 調理機械・器具の洗浄及び点検・整備行う。

(オ) 調理機械・器具以外の機械・器具類の洗浄及び点検・整備行う。

(カ) 給食センター内外の清掃を行う。

(9) その他

- ア 調理場内外の清掃及び整理整頓を行う。施設内は、常に清潔に保つよう、毎日清掃すること。ただし、調理場内高所等については定期的に清掃する。
- イ 学校給食センター所長が指定する給食に関する会議に出席する。

6 安全・衛生管理

- (1) 受託者は、委託業務の履行に当たり、安全・衛生管理について HACCP の概念を取り入れた自社の安全衛生マニュアル等を作成するとともに、次の事項に基づき安全・衛生管理を行い、業務を実施すること。

- ア 学校給食衛生管理基準(平成 21 年文部科学省告示 64 号)
- イ 大量調理施設衛生管理マニュアル(平成 9 年厚生労働省衛食第 85 号)
- ウ 学校給食事業における安全衛生管理要綱(平成6年4月21日基発第257号労働省労働基準局長通知)
- エ 委託者が作成した各種マニュアルほか関係諸法令及び関係省庁の通知文書等
- オ 受託者の作成した安全衛生マニュアル
- カ 委託者の指示(栄養教諭による調理業務指示書などの文書や資料等による指示及び口頭による指示含む)

- (2) 許可証の取得

委託者は、食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号)第 52 条第1項の規定による営業許可を取得し、委託業務開始2週間前までに、営業許可証の写しを提出すること。

- (3) 食品衛生責任者

食品衛生責任者は、食品の安全・衛生及び給食業務が衛生的に行われるよう従事者の指導・教育に努めなければならない。

- (4) 食品の衛生管理

- ア 献立の内容や食材料の納入の都合により、栄養教諭が認めた場合を除き、食材料は原則として当日処理すること。
- イ 食品を保管する場合は、衛生的に保管し、変質、腐敗しないようにすること。また、使用前に安全を確認すること。

- (5) 水質検査

調理開始前(5分間水を流した後)、調理中(栄養教諭の指示するとき)及び調理作業終了後に水質検査を実施し、記録表に記録すること。また、異常がある場合は、速やかに栄養教諭に報告し、指示を受けること。

- (6) 設備・器具等の衛生管理

- ア 長期休業期間に、大掃除、消毒、点検、整理整頓等を実施し、年間の業務の履行に支障のないようにすること。
- イ 施設、設備機器等の使用に際しては、操作マニュアルの内容や設備機器メーカーの指示に従うこと。

- (7) 食器及び食缶等の取り扱い

- ア 高いところから落とすなど、急激な影響を与えることは避けること。
- イ 激しく衝突させることのないように丁寧に扱うこと。
- ウ クレンザーやスチール製のたわしの他、傷をつけるおそれのある材質のたわしで洗わないこと。
- エ 破損したり汚れが落ちない場合は、随時報告すること。

オ 目的外の使用は、一切しないこと。

カ 食器等は、長期休業中に汚れ等の状況に応じて漂白すること。

キ 食缶等の学年・学級表示のあるもので、表示が褪せたものや新たに補充したものには、表示を新たに記載すること。

(8) 給食サンプルの保存及び処分

ア 食材及び調理した給食の品目ごとにそれぞれ 50g以上をサンプルとして清潔で密封された容器(ビニール袋等)に入れ、マイナス 20℃以下で保存すること。

イ 保存場所は、専用の冷凍庫とし、その時の冷凍庫内の温度及び保存した時間を保存食材管理記録簿に記載すること。

ウ 保存期間は2週間以上とする。また、その記録を必ず保存しておくこと。指示に従い、2週間後に廃棄する場合も、同様に冷凍庫内の温度及び廃棄した時間を保存食材管理記録簿に記載すること。

エ 1日の委託業務を履行した結果、食材料に余剰が生じた場合は、委託者の指示に従い保存又は廃棄すること。

(9) 従事者の健康管理

ア 受託者は、従事者の健康管理として、次に掲げる項目を実施すること。

(ア) 定期健康診断

全員を対象として年1回以上実施するとともに、新規採用の従事者を調理業務に従事させる場合は、従事させる日の直前1か月以内に実施し、その結果を健康診断結果報告により報告すること。

(イ) 検便検査

全員を対象として毎月2回以上実施するとともに、新規採用の従事者を調理業務に従事させる場合は、従事させる日の直前2週間以内に実施し、その結果を検便結果報告により報告すること。

(ウ) 検便は、サルモネラ菌、赤痢菌、腸管出血性大腸菌等について検査を行うこと。また、必要に応じてノロウイルス検査を行うこと。

イ 受託者は、前項に基づく検査等の結果、食品衛生法上支障があると認められる者又は本人若しくは同居人が「感染症の予防及び感染症の患者に対する法律(平成10年法律第114号)における一類感染症、二類感染症、三類感染症の者、又はその疑いのある者及び無症状病原体保有者を業務に従事させないこと。

ウ 受託者は、前項に掲げる事項が発生したときは、委託者にその結果を速やかに報告すること。

エ 委託者は、前項の規定に基づく受託者からの報告の結果、業務の履行に支障をきたすと判断される場合は、受託者に対して当該従事者の業務への従事停止を求めることができる。

オ 受託者は、常に従事者の健康状態に注意し、下痢症状、嘔吐、発熱、せき、外傷、皮膚病等の感染性疾患で、食品衛生上支障があるおそれのある者を業務に従事させないこと。

カ 受託者は、毎日、従事者の健康状態を学校給食従事者個人別健康観察記録票に記入し、委託者に提出すること。

キ 調理等業務従事者の手指に傷や手荒れがある場合は、その者に手袋を着用させることとするが、手袋の着用が不可能な場合は、その者を調理等業務に従事させてはならない。

(10) 学校給食用食材の取扱い

ア 学校給食用食材の取扱いは、学校給食衛生管理基準に従って行う。

(11) 保存用食材の管理

ア 保存用食材及び保存食については、学校給食衛生管理基準に従って保存する。

7 研修等

- (1) 従事者に学校給食の役割を認識させるとともに、食品衛生知識や食物アレルギーの基礎的知識、調理技術の為、教育研修等は年3回以上行うこと。また、従事者を新たに採用した場合は、初任者研修を必ず実施すること。なお、研修を実施するに当たっては、平成24年3月に文部科学省の作成した「学校給食調理従事者研修マニュアル」に基づくこと。
- (2) 従事者に注意事項を徹底させるため、朝礼等で業務を確認すること。
- (3) 研修計画書を年度の当初に作成し、提出すること。また、その計画書に基づいて研修を実施した場合は、研修資料を添付の上、速やかに研修実施報告書を提出すること。
- (4) 受託者は、委託者が必要と認めた場合には、委託者又は第三者が実施する研修に従事者を参加させること。

8 献立及び給食実施日数等に関する指示

- (1) 委託者は、献立及び給食実施日数等に関して、表1に示す文書により受託者に指示する。受託者の業務責任者等は、調理に当たり栄養教諭と打ち合わせを行った上で、従事者に周知徹底すること。

表1 献立及び給食実施日数等の指示に係る文書

項目	提示時期	備考
年間給食実施計画	年度当初	
月間予定献立表	毎月20日まで	
各学期給食基本人数	各学期開始5日前	
給食用物資検収票	前週	
調理業務指示書	前々週	
調理業務変更指示書	当日まで	

- (2) 受託者は、適正に配缶するため、釜割表を作成しなければならない。

9 業務管理

- (1) 委託者は行事予定表等について、事前に月間行事予定表を作成し、受託者に提示する。
- (2) 受託者は前項に基づいて勤務体制表を作成し、委託者に提出すること。

10 経費の負担区分

委託者と受託者との委託業務に対する経費の負担区分は、次のとおりとする。

- (1) 委託者が委託料の他に負担する費用

- ア 設備、調理器具、調理用品(まな板、包丁、スパテラ、ボール等)の購入費及び修繕費(受託者分を除く)
- イ 備品、食器及び食缶等の購入費
- ウ 光熱水費(電気、ガス、上水道、下水道)
- エ 燃料費(灯油)
- オ 通信運搬費(受託者分を除く)
- カ 食材料費

キ 施設等の維持管理費(機械警備業務, 電気保安業務, 消防設備点検業務, 換気設備清掃業務等の清掃業務, 衛生保守管理業務, 空調機器保守点検業務, ボイラー保守点検業務, 衛生検査業務, 産業廃棄物処理業務)

ク 調理業務に使用する消耗品(洗剤, 防虫剤, 消毒液, ゴミ袋, ほうき, モップ, ホース, 水切りワイパー等)

ケ 残菜及び包装容器等の処理費

コ 配送車両リース代(点検費用, 修繕費用含む), 任意保険料, 配送車両に係る燃料費

(2) 受託者が負担する費用

ア 人件費, 交通費, 法定福利費及び福利厚生費

イ 保健衛生費(健康診断, 検便等)

ウ 調理配送業務用被服等購入費(調理用白衣上下, エプロン, シューズ, 帽子等),

エ 設備, 調理機器の修繕費(受託者の過失による場合)

オ 通信運搬費(受託者分)

カ 安全管理, 衛生管理等の教育研修に要する経費(業務引継に要する経費含む)

キ 医薬品購入費(救急薬品, 包帯, 湿布薬等)

ク 日用品, 委託業務事務及び調理業務にかかる消耗品費(従業員用茶器, お茶類, 鉛筆, ボールペン, マスク, ペーパータオル, 使い捨て手袋, 爪ブラシ等)

ケ 生産物賠償責任保険料(1件当たり5億円以上の賠償能力を有すること)

コ その他, 受託者が負担することが適当と認められる物資等に要する経費

サ 配送車両の修繕費(受託者の過失による場合)

シ 配送従事者の自動車運転に係る任意保険((受託者分)

11 従事者の配置等

(1) 調理業務に従事する者については, 調理師の資格を有した常勤者及びパートタイム労働者を配置することとし, 業務に必要な人員を配置すること。また, 業務に従事させる調理師等の数は, 委託者が指示する指示書に基づき, それぞれの業務に支障とならないよう適正な人数を配置しなければならない。

(2) 前項に規定する常勤者の中から業務遂行上の業務責任者, 業務副責任者, 配送業務責任者, 食品衛生責任者, アレルギー対応食責任者, 安全衛生推進者を定めて委託者に報告すること。

(3) 従事者を採用する場合, 本仕様書4基本条件(5)と同様とし, 新規採用者については, 大崎町内住民の採用について配慮すること。

(4) 業務の引継ぎ期間は, 委託者と協議の上, 決定すること。

(5) 用語の定義

ア 管理栄養士及び栄養士とは, 栄養士法(昭和 22 年法律第 245 号)第2条に規定する管理栄養士又は栄養士の免許を有した者をいう。

イ 調理師とは, 調理師法(昭和 33 年法律第 147 号)第3条に規定する調理師の免許を有した者をいう。

ウ 常勤者とは, 1従事日につき, 休憩時間を除き7時間以上従事することを常態とする者をいう。

(6) 業務責任者及び業務従事者

ア 業務責任者(1名)

(ア) 業務責任者は, 管理栄養士, 栄養士又は調理師のいずれかの資格を取得し, 1日

1,000食以上提供する学校給食等の調理施設で3年以上の実務経験を有する常勤者のうち、業務全般を掌理し、町担当職員及び栄養教諭との連絡調整を行うとともに、業務副責任者その他の従事者を指揮監督し、業務全般に関する相当の知識と経験を有する者をその任に当てること。

(イ) 業務責任者は、委託者との協議事項及び指示事項を的確に処理し得る権限を有する者とし、緊急時や非常時にも迅速に対処できる者とする。

(ウ) 業務責任者は、食材衛生、施設管理、防火管理の責任を負うものとする。

(エ) 業務責任者は、調理従事者の勤務日や勤務時間及び作業配置を行い、委託者に関係書類を提出すること。

(オ) 業務責任者は、職場秩序の保持、風紀維持のための規律及び管理を行うものとする。

イ 業務副責任者(1名)

(ア) 業務副責任者は、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を取得し、1日1,000食以上提供する学校給食等の調理施設で3年以上の実務経験を有する常勤者のうち、業務責任者に事故あるとき又は欠けたときにその職務を代行する知識と経験を有する者をその任に当てること。

ウ 配送業務責任者(1名)

(ア) 配送業務責任者は、配送業務全般を把握し、また、配送業務の安全衛生を管理することとし、第一種運転免許、準中型免許のいずれかの資格を有し、所得から1年以上経過、又は準中型車の運転経験を1年以上有する常勤者をその任に当てること。

エ 食品衛生責任者(1名)

(ア) 食品衛生責任者は、食品の安全管理に留意するとともに、学校給食調理全般にわたる衛生管理や従事者の衛生に関する教育指導を行うものとし、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する常勤者をその任に当てること。なお、食品衛生責任者は、業務責任者又は業務副責任者と兼任することができる。

オ アレルギー対応食責任者(1名)

(ア) アレルギー対応食責任者は、アレルギー対応食の調理業務を指導・管理するものとし、アレルギー対応食に関する相当の知識を有するものとする。

(イ) 業務責任者又は業務副責任者は、アレルギー対応食責任者を兼ねることが出来るものとする。

カ 業務従事者

(ア) 委託者は、業務従事者の雇用にあたっては、現在の大崎町立学校給食センター調理業務従事者の調理資格の有無など現在の雇用条件に留意して雇用すること。

(イ) 委託者は、業務従事者の雇用にあたっては、地元雇用に努めること。

(ウ) 委託者は、できるだけ多くの調理師免許を保持した者を調理業務従事者として配置することとし、学校給食センター調理業務の経験者を優先する。

キ ボイラー取扱者

(ア) ボイラー取扱者は、施設に設置されている蒸気ボイラーの維持・点検業務等を行うため、ボイラー技師免許者を配置すること。

ク 安全衛生推進者

(ア) 受託者は、委託業務に関する安全衛生及び保安の確保に努めるものとし、安全衛生推進者を選任し、学校給食センターに専属させること。

12 従事者の服務

- ア 業務責任者は、本仕様書に基づいて業務が履行されるよう、書類の作成、業務の実施に関する指揮、監督等の業務全般の責任を負うこと。
- イ 業務責任者は、業務委託期間中に火災、盗難等が発生しないように注意すること。
- ウ 業務責任者は、業務の履行に関して委託者と連絡、調整ができるようにしておくこと。
- エ 業務副責任者は業務責任者が不在の時にこれを代行すること。
- オ 業務に従事する者は、清潔な白衣等を着用すること。
- カ 業務に従事する者は、業務上知り得た秘密を他に漏らさないこと。

13 施設、設備、機器等

- (1) 調理場内の配置は、別添3の配置図に示すとおりとし、主な調理機器類は、別添4の厨房機器一覧表のとおりとし、受託者は、これらを使用して業務を実施するものとする。
- (2) 施設の増改築は、原則として認めない。ただし、委託者の承認を得たときは、この限りでない。
- (3) 学校給食センターの調理機器以外の機器類を学校給食センターに持ち込み使用するときは、委託者の承認を得なければならない。
- (4) 調理機器等を給食調理以外の目的で使用してはならない。
- (5) 受託者は、施設、設備、機器等を丁寧に取り扱いとともに、故障等が発生した場合は、速やかに報告し、委託者の指示に従うものとする。
- (6) 受託者は、施設、機器等が故障又は毀損した場合において、簡易に修復できるものについては自ら行うこと。
- (7) 従事者の福利厚生のために使用する備品、消耗品の調達及び維持管理は、受託者の負担とする。
- (8) 受託者は、光熱水費及び燃料の経費削減に努めなければならない。
- (9) 受託者は、調理場を退出するときは、窓、扉等の施錠、消灯、各種設備機器類の停止等を確認しなければならない。

14 報告書等

- (1) 受託者は、表2に掲げる報告書等を作成し、同表に定める期限までに委託者に提出すること。
- (2) 委託者は、報告書等の様式や項目に変更を要する時は、その都度、受託者に指示するものとする。
- (3) 年度当初に業務従事者届(履歴事項に関する証明書、及び資格を証する書類の写しを添付)を業務開始日の2週間前までに提出すること。また、従事者の変更をした場合は、速やかに業務従事者変更届を提出し、報告をしていない者を調理場に入れないこと。

表2 報告書等及びその提出期限

番号	種別	提出期限	備考
1	業務従事者届	年1回4月	
2	研修計画書	年1回4月	
3	研修実施報告書	随時	
4	健康診断実施結果報告	4月 最低年1回	
5	検便結果報告	月に2回	

6	作業工程表	前日	
7	作業動線図	前日	
8	作業工程報告書	毎日	
9	作業動線報告書	毎日	
10	作業工程・温度確認表	毎日	
11	日常点検簿	毎日	
12	業務日誌	毎日	
13	学校給食従事者個人別健康観察記録表	毎日	
14	保存食材管理記録表	廃棄後、直ちに	
15	事故報告書	発生後、直ちに	
16	管理者の変更届（責任者）	随時	
17	業務従事者変更届	随時	
18	勤務体制表	毎月、業務開始前	
19	委託業務完了届	翌月初め	
20	設備・機械の故障箇所記録簿	随時	

(4) 委託者は、必要があるときは受託者に対して、その委託業務の実施状況に関し報告を求めることができる。

(5) 受託者は、委託者が業務内容に関して帳簿類、使用物件及び調理作業等について随時に行う検査または調査を拒むことができない。

15 委託料等

(1) 履行の確認等

受託者は、令和7年4月分から毎月5日（その日が閉所日のときはには翌開所日）までに前月分の委託業務完了報告届を委託者に提出すること。

(2) 委託料の支払い

ア 委託料は、令和7年4月分を初回とし、業務に従事した分を支払う。

イ 委託者は、所定の支払請求書を受理した日から30日以内に委託料を支払う。

ウ 委託者が受託者に支払う各月の委託料の額は、各年度の額を12か月で均等に分割した額とする。この場合、各月の委託料は100円未満を切り捨てるものとし、切り捨てた額の合計は、毎年度最終の請求における請求額に加えるものとする。

(3) 調理数に著しく変更がある場合

実施条件（基本給食実施回数×基本調理数）と実際の年間調理数が著しく異なった場合には、委託者と受託者で対応を協議する。

16 損害賠償等に関する事

(1) 損害賠償責任

ア 受託者は、業務の実施に当たり、食中毒や事故発生時の対応として、1件当たり5億円以上の賠償能力のある生産物賠償責任保険に加入すること。

イ 次に掲げる事項に該当し、その結果、委託者に損害を与えたときは、受託者は、速やかに事故報告書を提出し、その損害を賠償しなければならない。

(ア) 故意又は過失により、食中毒等の原因となる細菌その他人体に有害な物質を学校給食に混入したとき。

(イ) 故意又は過失により、委託者の所有する設備備品等を損壊、紛失又は遺棄したとき。
ウ 受託者は、従業員が作業中に自ら損害を被った場合は、その損害について一切の責任を負うものとする。

(2) 履行保証人

ア 履行保証人は、委託者が受託者の責めにより業務の継続が困難であると判断した場合は、速やかに業務を引き継ぐものとする。この場合における委託料は、当該年度の委託料総額からすでに受託者に対して支払った費用及び業務中断により委託者が被った損害で受託者から賠償を受けていない額を減じた額とする。

イ 履行保証人は、学校給食業務又は大量調理業務の実績のある者とする。

17 その他

(1) 本仕様書は、業務の大要を示すものであり、定めのない事項であっても本仕様書に付随する業務は誠意をもって実施すること。また、本仕様書の内容は必要に応じて変更することがあるので、委託者の指示する資料等の内容に追加、訂正が生じた場合は、それに従って業務を行うこと。

(2) 臨機の措置を取らなければならない事故等が発生した場合は、所長又は栄養教諭に連絡をした上で、指示に従い処理すること。

(3) 大規模災害等が発生し、避難所において炊き出し等が必要になった場合は、委託者の指示に従って協力すること。

(4) 従事者の欠員の対応や従事者と栄養教諭との連携を密に行えるよう協力体制を整えること。

(5) 受託者は、従事者に調理した給食を昼食として提供する時は、その費用は大崎町立学校給食センターに支払うこと。

(6) 受託者が、大崎町立学校給食センター業務委託プロポーザル作成要領に基づき提出した企画提案書による提案業務については、確実に履行しなければならない。また、その実施に当たっては、委託者と協議すること。

(7) 契約書または本仕様書に定めのない事項及び委託業務の履行上生じた疑義については、委託者と受託者が協議して定めるものとする。

別添1

学校給食数の状況

令和6年度 給食予定回数

学校	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
大崎小学校	15	21	19	13	18	22	20	16	16	18	14	192
菱田小学校	15	20	20	13	19	21	19	16	17	18	14	192
中沖小学校	15	20	20	13	19	21	20	16	17	18	13	192
持留小学校	15	20	20	14	19	21	20	16	17	17	14	193
大丸小学校	15	20	20	14	18	22	20	16	17	17	14	193
野方小学校	15	20	20	14	18	22	20	16	17	17	14	193
大崎中学校	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
1年生	15	17	18	14	19	19	20	17	17	18	14	188
2年生	15	16	18	14	19	19	19	17	17	18	14	186
3年生	15	17	18	14	19	19	20	17	17	18	5	179
給食センター	15	21	20	14	19	22	20	17	17	18	15	198

令和6年度 児童生徒数

R6.9.1 現在

学校名	1年生	2年生	3年生	4年生	5年生	6年生	職員室	合計
大崎小学校	47	55	56	48	39	57	26	328
菱田小学校	12	7	11	10	3	9	16	68
中沖小学校	9	4	8	5	15	7	12	60
持留小学校	5	4	3	5	4	4	10	35
大丸小学校	6	9	11	8	12	13	16	75
野方小学校	16	19	18	11	10	10	16	100
大崎中学校	103	109	98				31	341
給食センター								18
合計	1,025							

別添2

給食車の配送ルート概要

配送・回収コースと時間・コンテナ台数について

R6.9.1 現在

配 送	1 号 車	給食センター	持留小 1台	野方小 2台	
		11:15 発	11:28	11:45	
		給食開始時刻 短縮	12:20 から 11:30 から	12:25 から 12:00 から	
	2 号 車	給食センター	大丸小 1台	中沖小 1台	菱田小 1台
		11:10 発	11:15	11:32	11:43
		給食開始時刻 短縮	12:05 から 12:05 から	12:20 から 12:10 から	12:25 から 12:05 から
	3 号 車	給食センター	大崎小 3台	給食センター	大崎中 4台
		11:30 発	11:36	11:47	11:54
		給食開始時刻 短縮	12:20 から 12:00 から		12:35 から 12:20 から

回 収	1 号 車	給食センター	持留小	野方小		
		13:30 発	13:43	14:00		
	2 号 車	給食センター	大丸小	大崎小		
		13:30 発	13:35	13:50		
	3 号 車	給食センター	大崎中	給食センター	中沖小	菱田小
		13:30 発	13:35	13:42	13:57	14:08

別添4

厨房機器一覧表

No	機器名	型式	製造番号	数量	設置場所
1	検食用冷凍庫	HF-63CZT-KS	R161-D002	1	検収室
2	球根皮剥機	NKP-20S	56356	1	検収室
3	プレハブ冷凍庫	HUS-22FA-E3 UCR-P3VHB	R006438 8ZW01096	2	下処理室
4	プレハブ冷蔵庫	HUS-15RA-E	R007345 R007350	2	下処理室
5	包丁・まな板消毒保管機	KCSK-5	2982098	1	下処理室
6	電気式食器消毒保管機	EW-1002	G1 0337	1	下処理室
7	スチームコンベクション オーブン	CSV-G40-SW	1607000018CK	1	調理室
8	自動フライヤー	FA-4000T	4981138	1	調理室
9	食用油ろ過機	NCY-1 型-36 特注	25935	1	調理室
10	蒸気回転釜	KS II D1-50	K902319 K902321 K902322 K902320	4	調理室
11	真空冷却機	CMJ-40QX	88975339	1	調理室
12	ガス回転釜	KGSD1-40		1	調理室
13	ガス回転釜	KGSD1-40 KGSD1-40	K902317	2	調理室
14	フードスライサー	MSI-04	6160112	1	調理室
15	包丁・まな板消毒保管機	KCSK-5	2982097	1	調理室
16	パススルー冷蔵庫	HR-180CZ3-6G6G		1	和え物室
17	ガス回転釜	KGSD1-30		1	和え物室
18	ライマー	SHR-30EL	4981146	1	炊飯室
19	連続炊飯機	CRC-30EL	4981147	1	炊飯室
20	蒸らしコンベアー	5100×575×650		1	炊飯室
21	炊飯反転ほぐし機	AMH-150A	4981149	1	炊飯室
22	米飯缶消毒保管機（蒸気 式）	MCWK-70D	2982468	1	炊飯室
23	炊飯釜・蓋洗浄機	TJB-15EA-R	3210223	1	炊飯室
24	電動水圧洗米機	DS-307L	4981145	1	洗米室
25	スポン洗浄機付浸漬装置	NAW2-3SI-2	3210218	1	洗浄室
26	システム食器類洗浄機	NAW2-3DW-CL	3210213	1	洗浄室
27	食器自動供給装置	NAW2-SU-C NAW2 用	3210214	1	洗浄室
28	食器自動整理装置	NAW2-ST-C NAW2 用	3210215	1	洗浄室

No	機 器 名	型 式	製造番号	数量	設置場所
29	食器食缶洗浄機	EOKC-Z25SA-RT	3210310	1	洗浄室
30	昇降式 食器消毒保管機 (蒸気式)	ECW-60D	2982473	1	洗浄室
31	昇降式 食器消毒保管機 (蒸気式)	ECW-30D	2982472	1	洗浄室
32	器具消毒保管機 (蒸気式)	MCW-50D	2982470	1	洗浄室
33	天ぷらバット消毒保管機 (蒸気式)	MCW-50D	2982469 2982467	2	洗浄室
34	食缶消毒保管機 (蒸気式)	MCW-80D	2982471	1	洗浄室
35	検食用冷凍庫	HF-63CZT-KS		1	コンテナ プール
36	冷凍庫 (蓄冷剤用)	HF-63Z		1	コンテナ プール