

# 甲斐市立小中学校給食調理業務委託仕様書

甲斐市立小中学校給食調理業務の委託にあたり、その仕様書は以下のとおりとする。

## 1. 業務名

甲斐市立小中学校給食調理業務委託（竜王北小学校、竜王中学校、玉幡中学校）

## 2. 履行場所

- （１）甲斐市立竜王北小学校（所在地：甲斐市竜王５５５）
- （２）甲斐市立竜王中学校（所在地：甲斐市篠原２０３０）
- （３）甲斐市立玉幡中学校（所在地：甲斐市西八幡３１９０）

## 3. 履行期間等

令和６年８月１日から令和９年７月３１日までの間を履行期間とする。

土曜、日曜、祝日、県民の日、学校創立記念日、学校休業日（長期休業日等）、その他学校行事により給食がない日を除いた日を業務履行日とする。

ただし、学校行事等の関係で、土曜、日曜、祝日等を業務履行日とすることもある。

## 4. 履行日数

給食を実施する基本日数（以下「給食基本日数」という。）は、委託者が提示する「給食実施計画」による日数（小学校：年間１９１日程度、中学校：年間１８４日程度）とする。

また、給食基本日数に加え、每期毎の給食開始前と終了後及び長期休業中の特別清掃、準備及び施設設備の点検、学校行事（試食会等を含む）や、委託者が実施する研修等への対応を行うこととする。この日数は、年間で概ね２０日程度とする。

## 5. １日の基本食数（児童・生徒及び教職員の合計）

別表１のとおり

## 6. 基準作業時間帯

午前８時から午後５時の範囲とし、７時間３０分勤務する者を常勤調理業務従事者とする。ただし、業務遂行に必要な場合は、委託校の学校長の了解のもと、基準作業時間帯を超えて業務にあたるものとする。

## 7. 基本条件

- （１）委託校が定める日課時間表（別表２）に基づいた給食時間までに配膳を完了すること。
- （２）委託者が作成する献立表及び給食日誌・指示書、作業工程表に基づいて調理作業を行うこと。
- （３）委託校の栄養士が購入する食材、調味料等を使用すること。牛乳やパンについては別途業者が配送する。
- （４）物資搬入業者との連携を図ること。
- （５）調理業務従事者は、学校給食がもつ食育の生きた教材としての意義とそれを担う学校給食調理員としての役割を理解するとともに、学校という教育の場で調理を行うことを認識し、児童・生徒へのあいさつ、声掛けなどを大切にすること。
- （６）食に関する情報の提供など食教育等に関し、学校・地域・家庭との連携を図ること。
- （７）より良い給食を提供するため、改善すべき事項については真摯に対応すること。
- （８）別表１の児童・生徒及び教職員を対象とする食数の調理業務、配缶、片付け、清掃

- 等を行うこと。(ただし、児童・生徒数等は、年度途中に変動することがある。)なお、実際の調理数は、月単位、週単位又は日単位で委託校から連絡を受けることとする。
- (9) 業務分担区分については別表3、厨房施設一覧は別表4、厨房機器・備品等一覧は別表5のとおりとする。
- (10) 調理業務は学校給食施設、その他の厨房機器・備品等を委託者が受託者に対し無償で使用許可し、受託者が行うものとする。その他物品等の委託者と受託者の経費負担区分については別表6のとおりとする。なお、これに記載のないものは、委託者と受託者が協議して決定する。
- (11) 受託者は、学校給食施設、厨房機器・備品等を適正な方法で使用すること。なお、受託者は学校給食施設、厨房機器・備品等を破損した場合、委託校へ報告するとともに「学校給食施設、厨房機器・備品等破損報告書」(別表7)を委託者へ提出し、その後の措置については委託者又は委託校の学校長の判断に従うこと。なお、その原因が受託者の責による場合には、受託者がその損害を賠償するものとする。
- (12) 受託者は、委託者が提供する電気、ガス、上下水道を適切な管理のもとに使用して業務を行うこととする。
- (13) 受託者は、次期受託業者決定後、次期受託業者が業務開始するにあたり、当該業務に支障をきたさぬよう、適切な引き継ぎを行うこと。
- (14) 受託者は、業務開始するにあたり、当該業務に支障をきたさぬよう、打合せ、研修、見学、試食会等を行うこと。ただし、この間に経費が発生した場合、その費用は受託者の負担とする。

## 8. 委託料の支払い

- (1) 契約書第25条第3項に規定する日割計算の方法は、契約金額に契約期間の始期から終期までの給食を実施した日数(以下「給食実施日数」という。)を乗じて得た額を給食基本日数で除して得た額(1円未満の端数は切り捨てる。)から、既支払額を減じて算出する。
- (2) 契約書第25条第4項に規定する各年度の給食実施日数が各年度の給食基本日数に満たない場合の委託料の減額は、契約金額を給食基本日数で除して得た額(1円未満は切り捨てる。)に当該満たない日数(台風、大雪、地震などの天災地変、又はインフルエンザその他の疾病の流行により、給食を実施する予定の月において1日も給食を実施しなかった月における日数は除く。)を乗じて得た額(1円未満の端数は切り捨てる。)を、この契約における各年度の最終月に係る請求額から減じるものとし、なお不足する額があるときは、これを受託者から徴収する。
- (3) 契約書第25条第4項に規定する給食を実施しない日数及び給食実施日数については、次のとおり扱う。
- ① 次に該当する場合は、給食を実施しない日数とする。
- ア 授業その他学校行事による場合で、委託者が給食を全部実施しないことを、当該日の前日までに受託者に通知した場合。
- イ 台風、大雪、地震などの天災地変、又はインフルエンザその他の疾病の流行等による場合で、委託者が給食を全部実施しないことを当該日の午前8時以前に受託者に通知した場合。
- ② 給食を一部実施した場合は、給食実施日数とする。

## 9. 業務内容

委託者が委託する業務内容は、別表3「業務分担区分」の受託者側に○を記した業務等とし、次の事項に注意して行うものとする。

### (1) 給食管理

- ① 受託者は、調理された給食については、配食30分前に委託校の学校長・学校栄養職員又はその代行者が行う検食のための配膳を行い、その評価を受けなければな

らない。また、評価については業務の参考とし、万一異常があった場合には、委託校の学校長の意見に基づき、迅速な対応を図ること。

- ② 喫食調査等については、受託者の調理業務従事者も参加、協力すること。
- ③ 給食に係る学校行事に付随する作業等について協力すること。
- ④ 給食の提供に係る書類等の作成及び報告は、委託者の提示する日までに行うこと。
- ⑤ 学校給食日常点検表を記録し、委託校の学校長の確認を受ける。
- ⑥ 委託者が開催する関係各会議や打ち合わせ等には、必要に応じて、責任者又は副責任者等が参加すること。

## (2) 調理作業業務

- ① 委託者が作成する献立表及び給食日誌・指示書、作業工程表に基づいて、受託者は、作業動線表図を作成するとともに、作業工程表に作業記録を残し、調理作業を行うこと。なお、不明な点は、必ず学校栄養職員に確認すること。
- ② 学校行事等により給食開始時刻に変更があるときは、給食開始時刻に合わせて調理作業業務を行うこと。
- ③ 調理後喫食までの時間は、可能な限り短縮し、最大2時間以内とする。
- ④ 食材の搬入時間は、各校指定の時間とする。なお、食材の搬入時に物資搬入業者立会いのもとで検収を行うこと。
- ⑤ 児童・生徒の喫食時間に合わせて調理し、安全にワゴン等に設置した上で、児童・生徒の安全確認をし、定められた場所へ運搬すること。なお、ワゴン等の回収についても安全確認を行うこと。
- ⑥ 業務終了後は、委託校の学校長に調理業務完了報告書（別表8）の提出を行い、承認を受けるとともに、翌日の給食開始時刻、食数等を確認すること。
- ⑦ 残さい量集計表（別表9）に残さい量を正確に記載し、適正に処理すること。
- ⑧ 食材・調理後の給食を外部に持ち出さないこと。

## (3) 食材料管理

- ① 委託校に納品される食材・調味料の検収については、責任者又は副責任者が、需要表との整合性を確認し、学校給食物資検収表に基づいて責任を持って行い、不備があった場合は適切な措置を講じること。ただし、学校栄養職員が立会うこともある。
- ② 委託校に納品された食材・調味料については、受託者の責任において適正に管理保管すること。なお、調味料等の長期物資については、学校給食物資検収表に記録すること。
- ③ 月に一度、委託者の請求により、在庫表を提出すること。
- ④ 保存食は、「学校給食衛生管理基準」に従い、保存し、摂取・廃棄について記録すること。
- ⑤ 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。

## (4) 学校給食施設・調理機器等の管理

- ① 給食施設については、受託者に無償で使用を許可する。また、厨房機器及び備品等についても、無償で貸与する。
- ② 給食施設の設備や機器等については、適切な保守・管理に努めること。
- ③ 貸与した調理備品以外の機器等を給食室内に持ち込む場合は、委託者の承認を得ること。
- ④ 学期毎の給食開始直前及び終了直後の数日並びに委託者の指定する日を特別清掃、点検、整理整頓にあて、業務の履行に支障ないように努めること。
- ⑤ 退出の際は、戸締り及び電気・火気その他の異常の有無を確認し、その結果を記録すること。
- ⑥ 貸与した調理備品等の破損や不具合が受託者の過失責任によるものでないときは、委託者は貸与備品等修繕依頼書（別表10）に基づき備品等の修繕を行う。

## (5) 業務管理

- ① 調理業務従事者名簿（写真を貼った履歴書及び有資格者にあつては、その資格を証する書類の写しを添付したもの）を委託者及び委託校に対し、事前に提出すること。また、責任者、副責任者、食品衛生責任者を明記すること。
  - ② 受託者は、調理業務従事者の氏名及び写真を給食施設前に掲示すること。
  - ③ 調理業務従事者については、常に安定した配置を図ること。
  - ④ 調理業務従事者の欠員及び交代については、委託者及び委託校の学校長に事前に報告すること。
  - ⑤ 緊急時の対応のため、交代要員を事前に委託者及び委託校の学校長に報告しておくこと。
  - ⑥ 委託校の長期休業中の作業日程については、事前に学校栄養職員と協議する中で委託者及び委託校の学校長に提出すること。
  - ⑦ 受託者は、委託者が実施する工事等により清掃及び立会い等が必要な場合は、協力すること。（委託校の長期休業中も含む。）
- (6) 衛生管理
- ① 衛生管理は、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」及び、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準拠したものであり、これらに従い、確実に衛生管理を行うこと。なお、上記衛生管理マニュアル及び基準等の改訂について、適正に対応すること。
  - ② 作業前及び作業終了後に従事者の衛生管理点検表（個人票）に基づいた衛生チェックを行なうこと。
  - ③ 受託者は、調理業務従事者に衛生管理を指導する者として食品衛生責任者を設置し、関係法令に基づき、食品の安全衛生管理に留意するとともに、給食の調理、配膳等が衛生的に行われるよう、調理業務従事者の衛生教育に努めること。なお、食品衛生責任者は、責任者又は副責任者と兼ねることができるものとする。
  - ④ 受託者は、調理業務従事者に対し、月2回以上検便（赤痢菌、サルモネラ菌、パラチフス菌、腸チフス菌及び大腸菌0-157等）を受けさせ、検便結果報告書（別表11）により報告すること。なお、代替要員についても同様とすること。
  - ⑤ 給食施設は、毎日、作業後直ちに適切な方法で清掃及び洗浄作業を行い、衛生管理に留意すること。
  - ⑥ 食器、食缶、器具等の洗浄・消毒・保管は、衛生に十分配慮し、「学校給食衛生管理基準」に従って行うこと。
  - ⑦ 設備、厨房機器、備品等においても、「学校給食衛生管理基準」に従い、適切な方法で清掃、洗浄消毒及び保管を行い、清潔保持に留意すること。
  - ⑧ 作業区域ごとに被服を区分するなど、衛生管理を確立させ、確認書等を作成すること。
  - ⑨ 委託者、委託校の学校長、学校栄養職員、保健所、学校薬剤師等の立ち入り検査が行われる場合は、協力し、指導や指示に適切に対応すること。
- (7) 研修等
- ① 調理業務従事者に対して、調理及び食品の取り扱い等が安全・衛生かつ適正に行われるとともに、学校給食の目的や調理の役割を十分認識させ、児童・生徒の健やかな成長に資することができるよう、研修等を積極的に行い、資質の向上に努めること。
  - ② 調理業務従事者に注意事項等を徹底するため、朝礼等により業務確認を必ず行うこと。
  - ③ 研修計画書を委託者に事前に提出し、その計画書に基づき研修等を実施し、実施後は速やかに実施報告書を委託者へ提出すること。
  - ④ 県、保健所、委託者の主催する衛生研修、調理実習等に調理業務従事者を参加させ、資質の向上に努めること。
- (8) 労働安全衛生
- ① 調理業務従事者の健康診断は、労働安全衛生法、学校給食衛生管理基準の法令に

に基づき定期的実施し、健康診断報告書（別表 1 2）により報告すること。なお、常に調理業務従事者の健康状態に注意し、異常を認めた場合は速やかに受診させること。

- ② 新規採用者を従事させる場合は、従事する日前までに健康診断及び検便を行い、結果を報告すること。
- ③ 検査の結果、赤痢菌及びサルモネラ菌が検出されたときは、それぞれの菌が検出されなくなるまでの間は、その調理業務従事者を委託業務に従事させてはならない。また、病原性大腸菌が検出されたときは、ベロ毒素が検出されないことが確認できるまでの間は、その調理業務従事者を委託業務に従事させてはならない。
- ④ 調理業務従事者又はその家族が、ノロウイルス等を原因とする感染性疾患による症状と診断された場合には、検査においてノロウイルスを保有していないことが認識されるまでの間は、その調理業務従事者を委託業務に従事させてはならない。また、ノロウイルスにより発症した調理業務従事者と一緒に喫食するなど、同一の感染の機会があった可能性がある調理業務従事者についても、検査を実施し、必要な処置を講じること。
- ⑤ 受託者は、健康診断又は検便の結果、あるいは下痢症状、発熱、せき、外傷、皮膚病等の伝染性疾患で、食品衛生上支障のあるおそれのあるものを、調理業務に従事させてはならない。
- ⑥ 労働安全衛生に関する諸法令を遵守し、従事者の労働安全衛生に努めること。

## 10. 調理業務従事者の配置

- (1) 調理業務従事者の基準数は、別表 1 3 のとおりとする。ただし、定められた時間までに給食を提供するため、献立等に応じて必要な人数を適切に配置すること。配置形態については、委託者に届け出ること。
- (2) 上記調理業務従事者のうち、栄養士の資格を有するもの 1 名以上、調理師の資格を有するものを 1 名以上、各校それぞれに専任で配置すること。専任の栄養士は、栄養士免許取得後、平成 9 年以降に学校給食に 1 年以上又は集団給食施設に 3 年以上従事した業務経験をもつ者とし、専任の調理師は、調理師免許取得後、平成 9 年以降に学校給食に 1 年以上又は集団給食施設に 3 年以上従事した業務経験をもつ者とする。
- (3) 栄養士又は調理師のうち、1 名を業務遂行上の受託者として責任を負うべき責任者とし、委託者や委託校との連絡調整にあたらせ、1 名については、それを補佐する副責任者とする。
- (4) 調理業務従事者の配置形態について、事前に委託者及び委託校に提出すること。
- (5) 調理業務従事者については、継続雇用を基本とし、安定して給食の供給ができる体制を確保すること。
- (6) 作業工程表及び作業動線表に基づき、各作業区分における作業工程を明確にした人員を配置すること。
- (7) 緊急に判断が必要とされる事項が生じた場合は、速やかに委託者及び委託校の学校長に連絡するとともに、受託者の責任において、業務が完全に履行されるよう代替策を講じること。
- (8) 調理業務従事者に変更があるときは、その都度、調理業務従事者等変更届（別表 1 4）を提出すること。

## 11. 調理業務従事者の服務

- (1) 責任者は、仕様書に沿って業務が履行されるよう、調理業務従事者の指揮監督を行ない、業務全般の責任を負うものとする。
- (2) 責任者は、業務中の火災や盗難等事故の防止に努めること。
- (3) 副責任者は、責任者が不在の時には、これを代行すること。
- (4) 責任者は、朝礼等に注意事項等を徹底し、必ず業務確認をすること。
- (5) 調理業務に従事する者は、清潔な服装を着用すること。

- (6) 調理業務従事者は、校内では名札等を着用し、身分を明確化すること。
- (7) 業務中は、言動に注意し、教職員、児童・生徒、来校者及びその他の者に対し、良好なコミュニケーションの確保に努め、誠実に応対すること。
- (8) 調理業務に従事する者は、業務上知り得た秘密を他に漏らしてはならない。また、個人情報の校外への持ち出しは禁止する。
- (9) 校内への自動車の駐車は禁止する。ただし、委託校の学校長の許可を得た場合は、この限りではない。

## 12. その他

- (1) 献立変更等による業務の変更については、委託者との協議により業務を遂行すること。
- (2) 自然災害等による緊急時の対応については、委託者、受託者、委託校等で協議し、誠意をもって、協力・対応すること。
- (3) 火災、労働争議、業務停止等により、受託業務の遂行が不可能になった場合の代行措置を講じること。
- (4) 関係法令の改正、通知等により、仕様書等の変更をすることがある。
- (5) 本仕様書は、業務の大要を示すもので、定めない事項であっても、本仕様書に付随する業務は、誠意を持って実施すること。なお、本仕様書の内容等に疑義が生じたときは、委託者と受託者が両方で協議するものとする。
- (6) 委託者や委託校からの要請については、真摯に対応し、調理手順や児童・生徒に対する対応等について改善を図ること。なお、対応状況等について、委託者に書面で報告すること。
- (7) 委託業務について、異物混入・事故等があった場合には、委託者及び委託校の学校長へ書面で報告すること。
- (8) 製造物責任法（平成6年法律第85号）第3条に定める賠償責任を履行するため、生産物賠償責任保険に加入すること。