

東成瀬村学校給食調理等業務委託仕様書

1. 件名 東成瀬村学校給食調理等業務委託
2. 履行期間 令和6年4月1日から令和11年3月31日まで
3. 履行場所 東成瀬村学校給食センター（ドライシステム）
東成瀬村田子内字上林18番地3
4. 給食開始日 令和6年4月4日（木）
5. 委託内容 村の施設（調理場）及び指定された材料を使用し、栄養教諭（学校栄養職員）が作成した献立に基づいた調理、配送、洗浄、消毒、ゴミ処理、労務管理及び施設清掃等の作業
 - (1) 調理見込数 食数 170食（児童生徒＋教職員＋給食業務従事者）
 - (2) 受配校給食喫食時間 小学校 12時10分から13時15分まで
中学校 12時20分から13時10分まで
 - (3) 献立概要 別紙、献立表参照
 - (4) 委託調理日 毎週月曜日から金曜日まで
ただし、委託調理日が次に掲げる日にあたる場合は、調理業務を休みとする。
 - ・国民の祝祭日
 - ・夏季休業日、冬季休業日及び学年末休業日
 - ・その他臨時の休校日なお、休校日等については、給食調理業務の休止を指示する。
<参考：調理場の稼働予定日数 令和6年度202日>
 - (5) 調理時間
給食は、調理後2時間以内に喫食させるよう指導されているため、配送時間を考慮して11時30分前後には配送車が出発できるよう調理すること。
調理作業を終了した時は、調理品別に調理時間を記録した配食時間記録表を作成し保管すること。
 - (6) 献立表の受渡し
月間及び各日の予定献立表は前月の月末に配布する。
当日の献立及び使用量については変更の有無を確認し、変更がある場合は、調理献立内容等変更指示に従い作業に入ること。
 - (7) 物資の検収・管理
検収責任者を定め、立ち合いのもと検収を行う。その際は、給食物資検収簿に必要事項を記録すること。
なお、受け渡し後の食材については、常温保管物と低温保管物に分け、適切な保管措置を講ずると共に、腐敗、汚染等のないよう衛生管理に十

分注意すること。

(8) 作業内容

① 作業の準備

作業の前日までに、栄養教諭（学校栄養職員）と調理手順や物資入荷の確認等の打ち合わせを十分に行うこと。また、作業動線図及び必要書類を作成すること。

② 下処理作業

野菜や果物などの生鮮食品は、土、汚れ、虫、細菌等が付着しているおそれがあることから、それらを除去するために、特に注意を払い流水で十分洗浄すること。

下処理で中性洗剤及び消毒剤を使用する場合は、使用前に栄養教諭（学校栄養職員）と協議し、安全を確保するとともに、薬剤を完全に洗い落とすまで流水で十分に水洗いすること。

③ 調理作業

所定の下処理後、調理作業工程表に従い調理を行うこと。それぞれの調理品は、配食時間を記録すること。調理後の調理品及び食器等を、各学校及びクラス別に食数に合わせて食缶等に入れ、コンテナに入れること。その際、受託者は調理済みの給食について、検食確認を受けた後、調理品の配送を行うこと。

加熱調理品は中心温度が1分間75℃以上であることを確認後、加熱後冷却が必要な食品は20℃以下まで中心温度を下げ、冷却開始時刻、冷却終了時刻、温度を加熱温度管理表に記録し、保存すること。

原材料納品の際、保存食（約50g）を採取し保管すること。その場合、原材料は洗浄消毒を行わずに購入した状態で保存すること。

なお、調理品も品数ごとに保存食（約50g）を採取して保管すること。（いずれも-20℃以下の保存食用冷凍庫で2週間保存すること。）

また、保存食の採取及び廃棄は、記録表に記録し、保存すること。

④ 食物アレルギー対応食の提供

食物アレルギー対応食の調理は、栄養教諭（学校栄養職員）が作成した調理指示書に基づいて調理を行い、専用の容器に盛り付け、コンテナに入れる。調理時にアレルゲンの混入がないよう十分に配慮すること。

⑤ 洗浄作業

学校から戻ってきた食器等は洗浄機等により洗浄し、各学校及びクラス別に食器枚数等を確認し、消毒保管庫に入れて保管すること。

⑥ ごみ処理作業

残滓については記録票に必要事項を記録し、その日のうちに指定場所に搬送すること。

⑦ 衛生管理等

・調理業務従事者の衛生と健康管理

受託者は、調理業務に従事させる者について調理業務従事者名簿を作成

し委託者に提出しなければならない。また、従事者を変更する場合も同様とする。

・保菌検査等

全ての調理従事者の保菌検査を月2回実施し、日々の健康状態を調理従事者健康管理表に記録しておくこと。保菌検査の検査項目は、学校給食衛生管理の基準に基づくものとする。「例…赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌、腸炎ビブリオ、キャンピロバクター等とする」

調理従事者の健康診断を年1回以上実施すること。（検査業者は、民間でも可能とする。）なお、検査結果については、記録を1年間保管するものとする。

全ての調理従事者のノロウイルス検査を10月から3月の期間に、月1回以上行い、結果を報告すること。

・施設の清掃

毎日、調理室、検収室、休憩室等の清掃を行い、常に清潔な状態を保つこと。

⑧ 厨房機器保守管理

厨房機器は保守点検、清掃を適切に行い、常に良好に稼働出来るよう整備しておくこと。また、厨房機器保守点検表を作成すること。

⑨ 事故報告

作業中に事故等異常が発生したときには、業務責任者は異常の状況を速やかに東成瀬村教育委員会及び栄養教諭（学校栄養職員）に報告し、対応等の指示を仰ぐこと。

6. 配送業務に関する事項

(1) 配送車は委託者の所有する2トン車1台を使用する。なお、「車両運行日誌」「車両日常点検表」を記録すること。

ただし、令和6年度においては配送業務については原則として村職員が行う。

(2) 配送・回収については、委託者から示された配送・回収計画に従うこと。なお、配送車の運転については、調理従事者との兼務を妨げない。

(3) 受託者は配送車を運行するときは、道路交通法等道路交通に関する各関係法規を遵守するとともに、次に定める事項を守らなければならない。

① 運転手及び補助員は、決められた作業着・帽子・靴を着用し、運行すること。

② 運行前に定められた始業点検をおこなうこと。

③ 配送車は決められた配送・回収ルート以外は運転してはならない。ただし、車両の修理、燃料補給、その他突発事故及び委託者の許可を得た場合はこの限りではない。

④ 配送車は、常に清掃し、清潔を保つこと。

⑤ 配送車は、委託者の指示する場所に施錠し保管しなければならない。

(4) 受託者は、配送車運行中に事故が生じたときは応急の処置を行うとともに、直ちに委託者に報告しなければならない。

(5) 配送車運行に関する費用の負担区分は、別表のとおりとする。

7. 貸与施設等

貸与施設等は、委託者が特に必要と認める場合を除き、受託者に無償で貸与するものとする。

8. 調理業務に伴う忌避の負担区分

- (1) 理化学検査及び害虫駆除等の衛生検査等 … 委託者
- (2) 厨房で使用する消耗品、清掃等に必要の消耗品等 … 委託者
- (3) 調理従事者の保菌検査費用及び健康診断費用 … 受託者
- (4) 厨房機器及び器具の新規購入、更新、修繕費用 … 委託者
- (5) 調理員等の人件費、社会保険料等 … 受託者
- (6) 厨房機器保守に必要な消耗品・潤滑油等 … 委託者
- (7) 調理従事者の被服衛生及び福利厚生に必要な備品及び消耗品 … 受託者
- (8) 調理食材費（調味料含む） … 委託者
- (9) 光熱水費（上水道、公共下水道、電力、ガス）及び燃料費 … 委託者

※この費用負担区分に定めのない事項又は新たに経費等を必要とする事項が発生した場合には、双方協議のうえ、処理するものとする。

9. 調理上の瑕疵責任

受託者の瑕疵により調理ができない場合又は学校に搬送する調理品等の数量が不足した場合は、受託者の責任と負担により、学校の給食時間までに再調理・配送等の対応をすること。

10. 業務責任者及び副業務責任者

受託者は、次の各号に掲げる者を定め、委託者に通知しなければならない。

- (1) 業務責任者：栄養士又は調理師の資格を有し、学校給食業務もしくは集団給食業務に1年以上従事した経験を有する者。

業務責任者は業務の指揮、監督及び栄養教諭（学校栄養職員）又は職員との連絡調整並びに受託者の有する権限のうち、受託者から委任を受けた権限を行使するほか、業務従事者の健康管理、業務における衛生管理に万全を期さなければならない。

- (2) 副業務責任者：栄養士又は調理師の資格を有し、学校給食業務もしくは集団給食業務に1年以上従事した経験を有する者。

副業務責任者は、業務責任者に事故あるとき又は欠けたときはその任にあたらなければならない。

※業務責任者は副業務責任者を兼ねることができない。

※受託者は、自己の有する権限の内、業務責任者に委任する事項がある場合には、あらかじめ当該権限の内容を委託者に通知しなければならない。

11. 業務従事者

受託者は、業務の遅滞等が生じることのないよう、常に必要な人員の確保に留意すると

ともに、業務実施上必要かつ十分な人員を配置すること

・業務受託後に、新たに業務従事者等の雇用の必要が生じた場合には、地元採用を優先とすること。

・業務受託後に、業務従事者の知識、技能等に著しい不適があると委託者が認めた場合には、受託者は、委託者との協議に応じ、必要な場合には業務従事者を入れ替えること。

1 2. 委託料の支払い

受託者は毎月の委託料を、委託者の定めた様式の請求書により翌月の5日まで委託者に請求するものとし、委託者は請求書を受理した日から30日以内に受託者に支払うものとする。

1 3. その他

- (1) 令和6年4月から9月まで村職員2名が調理業務に従事する。
- (2) 調理業務については、「学校給食衛生管理基準」及び関係法令等を厳守の上作業すること。
- (3) 受託者の責により、厨房機器等貸出物品を毀損又は滅失させた場合は、東成瀬村教育委員会に厨房機器等故障報告書兼修繕承諾申請書を提出し、承諾を受けて速やかに受託者の責任において修繕、補充するものとする。
- (4) 学校の長期休業期間（春・夏・冬休み等）の開始直後及び終了直前の数日を施設調理機器・食器具類等の清掃、消毒、整理整頓に充て、業務の円滑な運営に努めること。
- (5) 軽易な除雪作業、除草作業も委託に含めるものとする。
- (6) 給食配送に係る車両は貸与する。
- (7) その他不明な点については、東成瀬村教育委員会と調整、協議の上実施すること。

別表1 「経費負担」

区 分	委託者負担	受託者負担
施設設備費	○	
食器調理器具	○	
光熱水費	○	
燃料費	○	
事務費		○
通信費	○	
修繕費	○	
食材料費	○	
人件費		○
消耗品費	○	○
器具・備品等の洗剤、薬品	○	
施設等清掃・消毒用洗剤、薬品	○	
保健衛生費		○
現場経費		○
定期清掃費	○	
ゴミ処理費	○	
害虫駆除費	○	
運搬車両管理費	○	
運搬車両の事故又は過失にかかる補償・修理費		○

別表 2 「業務分担」

区 分	委託者	受託者
給食運営の統括	○	
給食施設設備の管理	○	○
給食委員会開催運営	○	
献立基準の作成	○	
献立作成	○	
献立の確認	○	
食数指示・管理	○	
嗜好残菜調査	○	○
材料発注支払	○	
納品食材の検収管理	○	○
調理盛付		○
上・下膳及び運搬		○
洗浄・消毒		○
厨房内及び運搬車両の清掃		○
食品衛生管理		○
食品衛生管理状況確認	○	○
安全衛生管理	○	○
管理点検記録の作成		○
検食の実施評価	○	○
厨房業務の管理		○
研修教育		○
諸官庁提出書類の作成	○	○
運搬車両の点検		○