

# 瀬戸内市邑久学校給食調理場代替給食調理等業務仕様書

瀬戸内市邑久学校給食調理場代替給食調理等業務を委託するにあたり、その仕様は以下のとおりとする。

## 1 委託名

瀬戸内市邑久学校給食調理場代替給食調理等業務

## 2 履行場所

別表1のとおり

## 3 履行期間

令和5年3月1日から令和5年7月31日まで

## 4 基本条件

- (1) 受託者が保有する調理施設において、本市が提供する食缶、配送用自動車等を使用して業務を行うこと。
- (2) 受託者が作成した「給食献立予定表」及び「調理業務指示書」等に基づき業務を行うこと。
- (3) 「給食献立予定表」等の学校給食衛生管理基準に基づく書類を、邑久学校給食調理場所長（以下、「所長」という。）に提出すること。
- (4) 給食実施回数は様式1の学校給食実施計画によるものとする。
- (5) 所長が別表1で示す施設等を対象とする食数の調理業務、配缶、洗浄業務及び配送等を行うこと。（ただし、児童生徒数等は、変動することがある。）
- (6) 所長が指定した日、時刻に業務を完了すること。
- (7) 配送用自動車は調理場所有の2トン車3台を使用し、給食配送専用とする。

## 5 委託業務の内容

本市が委託する業務は、別表2の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こと。

また、別表3の業務の指示に従うこと。

### (1) 給食管理

#### ① 検食について

受託者は、調理された給食について、受託者の栄養士及び各受配校の校長又はその代行者が行う検食の評価を受け、業務の参考とすること。

- ②アンケート調査、給食調査等について所長の指示に従って協力すること。
- ③食物アレルギーを有する児童生徒への対応は、各学校の実態に即し、所長の指示に従って行うこと。
- ④試食会等に伴う付随作業には協力すること。
- ⑤書類等の作成及び報告は、所長の指定する日までに行うこと。
- ⑥調理場及び各受配校が開催する行事や会議などには、所長の要請に応じて現場責任者等が参加し、協力すること。
- ⑦調理場が認めた者が行う業務には誠意を持って協力すること。

## (2) 調理作業管理

- ①作業工程表及び作業動線図等を作成すること。
- ②調理作業は献立表及び調理業務指示書に従って行うこと。
- ③調理後給食までの時間は、調理後2時間以内で喫食できるように努めること。
- ④業務終了後は調理業務等完了確認書（様式2）を作成し、所長に委託業務完了届（様式3）を提出し、承認を得ること。

## (3) 配送業務

- ①従業員は、各受配校・園に給食を安全かつ確実に運搬すること。また、給食終了後、残菜と共に調理施設に運搬すること。なお、配送順序は別途協議を行う。
- ②従業員は、交通規則を遵守し安全運転に努めること。特に、学校敷地内及び通学路において児童生徒及び第三者に最大限の注意を払い事故防止に努めること。
- ③受配校・園の配膳室に配送物を搬出入する際は、配膳室を汚染しないよう清潔で安全な履物に取り替えてから入出すること。
- ④配送・回収の時間は所長が指定した時間に行うこと（時間変更あり）。
- ⑤配送終了後、車両は毎日清掃・洗浄・消毒等を行い、常に衛生保持に留意すること。
- ⑥配送物の積み降ろしは学校関係者に協力を求めないこと。
- ⑦配送物は配送中動かないように固定し、搬出入の際は落下、転倒しないよう注意すること。
- ⑧当該業務に係る書類（運転日誌（様式4））を提出すること。

## (4) 食材管理

調理施設に納入される食材の検収については、常勤の栄養士又は調理師が「学校給食衛生管理基準」に基づいて責任を持って行い、検収簿等に記録すること。

## (5) 施設・調理機器等の管理

調理施設の設備や機器類の使用にあたっては取扱説明書等を参考にし、保守・管理に努めること。

## (6) 衛生管理

- ①衛生管理は、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び文部科学省の定めた「学校給食衛生管理基準」に準拠して行うこと。
- ②調理施設は、毎日作業後、直ちに適切な方法で清掃及び洗浄消毒を行い、清潔保持に留意すること。
- ③設備・備品及び調理器具等においても、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。
- ④残菜及び厨芥の処理を適切に行うこと。
- ⑤調理業務は、衛生管理表等を作成し確実に衛生管理を行うこと。
- ⑥調理施設に私物を持ち込まないこと。

#### (7) 研修等

- ①従業員に学校給食における調理の役割を認識させると共に、高度化する知識や技術習得のため、教育研修等を行うこと。また、従業員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。
- ②従業員に注意事項等を徹底させるため、朝礼等で業務確認を行うこと。

#### (8) 労働安全衛生

- ①従業員の健康管理及び衛生管理については万全を期すこととし、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び文部科学省の定めた「学校給食衛生管理基準」を参考とすること。
- ②従業員の健康診断は、労働安全衛生法等の法令に基づき実施すること。常に健康状態に注意し、異常を認めた場合には、速やかに受診させること。また、検便については赤痢菌、サルモレラ菌、9種類の大腸菌（0157・01・018・026・0111・0114・0115・0119・0128）についての検査は少なくとも月2回実施すること。新たな従業員を業務に従事させるときは、従事する日前に健康診断及び検便を行うこと。なお、検便については従事する日前15日以内に実施するものとする。
- ③検査の結果、赤痢菌、サルモレラ菌及び腸管出血性大腸菌が検出された場合、それぞれの菌が検出されなくなるまでの間はその従業員を業務に従事させてはならない。また、9種類の大腸菌の検査の結果が陽性的の場合、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従業員を業務に従事させてはならない。検査の結果が陽性的の場合は「学校給食衛生管理基準」に沿って消毒を行うこと。
- ④受託者は、嘔吐、下痢症状、発熱、腹痛、化膿性疾患、皮膚病等の伝染性疾患で食品衛生上支障の恐れのある者を調理業務に従事させてはならない。

#### 6 経費の負担区分

本市と受託者との委託業務に対する経費の負担区分は別表4のとおりとする。

#### 7 給食実施日における従業員の配置

- (1) 調理業務に従事する者については、栄養士の資格を有し、かつ業務の履行に必要な業務経験を有する者を常勤者として1名は配置すること。
- (2) (1) を除く調理業務に従事する者については、調理師の資格を有し、かつ学校給食法(昭和29年法律第160号)に基づく学校給食又は健康増進法(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における調理経験が3年以上の者を常勤者として1名は配置すること。
- (3) 業務委託に係る従業員の数は、別表5の従業員配置基準表のとおりとする。なお、学校行事により食数変動する場合又は緊急やむを得ない場合の従業員の配置については、事前に所長と協議し承諾を得ること。
- (4) 配送業務に従事する者を6名は配置すること。
- (5) (1)、(2)の中から業務遂行上の現場責任者及び現場副責任者各1名を定め、所長に報告すること。
- (6) 業務従事者等報告書(様式5)及び業務従事者経歴書(様式7)を所長に提出すること。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する。従事者を変更する場合には、様式6及び様式7を提出すること。

## 8 従業員の服務

- (1) 現場責任者は仕様書に沿って業務が履行されるよう、調理作業工程表等を作成し、業務の履行に関する指揮監督等業務全般の責任を負うものとする。
- (2) 現場副責任者は現場責任者が不在の時これを代行すること。
- (3) 現場責任者は、常に所在を明らかにし、業務の履行に関して委託者と連絡及び調整ができるようにしておくこと。
- (4) 調理・配送業務に従事する者は「瀬戸内市職員被服等貸与規程」に準じた、清楚かつ清潔な被服を着用すること。
- (5) 業務中は言動に注意し、教職員、児童生徒及びその他の者に不快感を与えることのないよう留意すること。
- (6) 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。

## 9 報告書

受託者は、別表6に掲げる報告書を所長に提出すること。

## 10 損害賠償責任等

- (1) 受託者は、代替給食調理等業務委託の実施にあたり、食中毒や事故等発生時の対応として、生産物賠償責任保険に加入すること。
- (2) 次に掲げる事項に該当し、その結果、市に損害を与えたときは、受託者は市に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本市の備品等を損壊、紛失又は遺棄したとき。

#### 1 1 契約保証人について

受託者は、同等以上の資力及び資格能力を有する者1人以上を、契約保証人として立てること。

#### 1 2 その他

(1) 業務用食品の中に異物混入を発見したときは、直ちに所長に報告し、指示を受けること。また、速やかに報告書を作成して市に提出すること。

学校など喫食者から異物混入の連絡があったときには、市の指示に従い現場確認など直ちに必要な措置を講ずること。また、速やかに発生原因を調査し報告書を作成して市に提出すること。

(2) 各種調査資料（統計作成のための基礎データ等）の作成、提出に協力すること。

(3) 大規模な災害が発生したときは、現場責任者及び現場副責任者は、直ちに自らが使用する施設・設備・厨房機器等の被害状況調査並びに点検を行うこと。業務時間外の発生時も同様とする。

施設・設備・厨房機器等に被害が発生しているときは、所長に報告するとともに関係部署に協力を求め、復旧に努めること。

(4) 臨機の措置をとらなければならない重大な事故が発生した場合は、直ちに所長若しくは栄養教諭等に連絡をしたうえで、「危機管理マニュアル」に従い処置すること。

(5) 本仕様書は業務の大要を示すもので、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持って実施すること。

(6) 本業務委託に関して、疑義が生じた場合は、双方協議のうえ決定するものとする。