

糸満市立学校給食センター調理等委託業務仕様書

1 総則

糸満市立学校給食センター調理等委託業務の契約書（以下「契約書」という。）に規定する仕様書はこの仕様書とし、使用する用語は、契約書で使用する用語委託者糸満市（以下「甲」という。）、受託業者（以下「乙」という。）と同意義とする。

2 実施する施設等の内容

本委託業務を実施する施設等の内容は、下表のとおりである。

名 称	糸満市立学校給食センター
所 在 地	糸満市字大里 4 4 2 番地
改 築 年 度	平成 7 年度
敷 地 面 積	4, 5 7 4 m ²
建 築 面 積	1, 4 8 0 m ²
建 築 構 造	鉄骨・鉄筋コンクリート造り
施 設 形 態	ドライ運用

3 受配校名、食数及び学級数

(1) 給食対象者数及び食数等

ア 給食対象者は、幼児、児童生徒及び教職員とし、給食を実施する予定日数は、幼稚園で年間 1 1 0 日、小・中学校で年間 2 0 0 日を基準とし、甲は「年間学校給食実施計画」（様式 1）により指示する。

イ 甲は学校行事等により食数を変更することができる。

(2) 受配校及び食数等

受配校は、下記のとおりとし、食数等は指示によるものとする。

(平成 2 8 年度時点)

	学校名	給食予定人員	学級数
1	兼城幼稚園	5 5	2
2	糸満南幼稚園	7 5	3
3	西崎幼稚園	8 0	3
	(幼稚園小計)	2 1 0	8

1	兼城小学校	7 3 5	2 6
2	糸満小学校	4 6 9	1 8
3	糸満南小学校	6 2 8	2 4
4	高嶺小学校	3 3 0	1 4
5	真壁小学校	1 5 2	8
6	喜屋武小学校	8 3	7
7	米須小学校	1 8 6	7
8	西崎小学校	7 5 6	2 8
9	潮平小学校	7 8 4	2 7
10	光洋小学校	5 4 1	2 1
	(小学校計)	4, 6 6 7	1 8 0
1	兼城中学校	3 2 8	1 1
2	糸満中学校	4 8 7	1 5
3	高嶺中学校	1 7 8	8
4	三和中学校	1 9 9	8
5	西崎中学校	6 0 3	1 9
6	潮平中学校	4 2 6	1 4
	(中学校計)	2, 2 2 1	7 5
	学校名	給食予定人員	学級数
	(合計)	7, 0 9 8	2 6 3

※ 給食予定人員については教職員も含む。

※ 平成29年度においては、兼城・西崎・糸満南幼稚園にて、210名程度の園児に週3日提供する。

※ 平成30年度以降については、幼稚園の配給場所及び人数の変更あり。

4 委託業務の実施日及び施設使用時間等

- (1) 甲の指定する給食実施日
- (2) 甲が指定する日の指定設備等の清掃等点検日
- (3) 給食開始までの準備期間
- (4) 調理場の使用時間は、原則として午前7時から午後5時30分とするただし、調理内容により、使用時間の調整あり。

5 施設・設備等の使用

- (1) 乙は、甲の所有する施設・設備・器具等を使用する。使用にあたっては、善良なる管理者としての注意義務を持って管理し、これらに故障などが発生した場合は、直ちに甲に報告し、その指示に従うものとする。
- (2) 電気・ガス（LPガス）、ボイラー燃料費（A重油）及び上下水道費は、甲が負担する。ただし、経費節減に努めるものとする。

6 乙が負担するもの

- (1) 従事者の人件費
- (2) 事業者の使用する電話機等の通信運搬費
- (3) 消耗品、（添付資料—1）のとおりとする。
- (4) 給食従事者の衛生管理に関する研修会等に係る経費
- (5) 給食従事者の腸内細菌検査及び健康診断料等
- (6) 調理被服等クリーニング代
- (7) 配送車両に係る諸経費

7 経費の負担区分

甲と乙との委託業務に対する主な経費の負担区分は「経費の負担区分」（添付資料—2）のとおりとする。

8 業務分担区分

甲と乙との事業分担区分は「業務分担区分」（添付資料—4）のとおりとする。

9 献立作成等

献立は、前月に「月間予定献立表」を提示し、改めて当日の調理献立について、全週末までに甲が「調理業務指示書」により指示する。また、食数及び食器、食缶、食器かご、配膳器具の種別についても同様とし、下表のとおり、業務内容に応じてそれぞれの提示時期に提示する。

内 容	提 示 時 期	書 式
年間学校給食実施計画（日数・食数）	年度当初	様式1
月間予定献立表	前月末	
調理業務指示書	前週末	

1 0 食材の調達及び確認

甲は献立、食数に応じて食材を調達し、乙が検収した食材の確認を行う。

1 1 食材の検収・受領・保管

- (1) 乙は食材の検収を行う。
- (2) 乙は甲が食材の確認を行った後、受領し、調理業務を開始する。
- (3) 乙は食材の衛生的な保管及び在庫管理を行う。

1 2 委託事業計画書

乙は委託業務遂行にあたっては、調理作業工程表、調理作業動線図を作成し、甲に提出する。

1 3 業務遂行上の点検事項書等

乙は実施した業務内容については、下表のとおり報告書を作成し、提出期限までに甲に提出する。

	報告書等	提出期限	様式
1	施設・器具等点検及び調理業務完了確認書	毎日	様式 2
2	異物混入対策器具チェック表	毎日	様式 3
3	学校給食日常点検表	毎日	様式 4
4	使用水検査表	毎日	様式 5
5	調理業務完了届	履行の翌月	様式 6
6	健康診断結果報告書	実施後速やかに	様式 7
7	腸内細菌検査成績報告書	実施後速やかに	様式 8
8	調理業務従事者等報告書	業務開始前速やかに	様式 9
9	調理業務従事者等変更報告書	変更の都度	様式 1 0
10	臨時調理業務従事者の届出	随時	様式 1 1
11	保存食の記録	随時	様式 1 2
12	調理室及び食品庫の温度・湿度記録表 冷蔵及び冷蔵庫の温度記録表	随時	様式 1 3
13	下処理業務記録表	毎日	様式 1 4
14	中心温度記録表（汁・煮物・炊く）	毎日	様式 1 5 - ①
15	中心温度記録表（焼き・揚げ・蒸し）	毎日	様式 1 5 - ②
16	仕上がりチェック表（釜）	毎日	様式 1 5 - ③
17	在庫管理表（備品・消耗品）	定期的	様式 1 6 - ①
18	在庫管理表（調味料）	定期的	様式 1 6 - ②
19	検食の記録	毎日	様式 1 7
20	検収の記録簿	毎日	様式 1 8

21	ボイラー日誌	随時	様式 1 9
22	配送記録簿	毎日	様式 2 0
23	保存食廃棄記録表	毎日	様式 2 1
24	残量記録表	毎日	様式 2 2

1 4 実施体制

業務従事者の定数は38名以上とし、内正社員を18名以上とすること。

乙は、調理の専門知識を有し、かつ集団給食調理業務に従事した者を配置するよう努め、その配置は、次のとおりとする。なお、資格保持者は、バランスよく配置するものとする。

(1) 業務責任者（1名）の配置

業務責任者は、学校給食センター等の大量調理施設で3年以上の実務経験があり、かつ管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有して委託業務を処理する者とし、正社員とする。

(2) 業務副責任者（1名）の配置

業務副責任者は、学校給食センター等の大量調理施設で2年以上の実務経験があり、かつ、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有して、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行う者とし、正社員とする。

(3) 食品衛生責任者（1名）の配置

食品衛生責任者は、従事者の衛生、施設・設備の衛生、食品衛生、食品衛生の日常管理を行う者で、学校給食センター等の大量調理施設で2年以上の実務経験があり、管理栄養士、栄養士の有資格者とし、正社員とする。

(4) ボイラー管理者（1名）の配置

ボイラー運転及び点検業務の責任者として、ボイラー管理責任者を配置する。ボイラー管理責任者は、2級ボイラー技士以上の資格を有し、調理業務に従事することもできることとし、正社員とする。

(5) ボイラー副管理者（1名）の配置

ボイラー副管理責任者は、2級ボイラー技士以上の資格を有し、ボイラー管理者に事故があるとき、又は欠けたときにその職務を行う者で、調理業務に従事することもできることとし、正社員とする

(6) 調理業務従事者の配置

上記従事者を除き、調理に必要な調理員を安定的な運営に必要な人数を配置することとし、3分の1以上は学校給食センター等の大量調理施設で1年以上の実務経験があり、かつ調理師の資格を有するもの

とする。

1 5 調理業務従事者の届出及び変更

- (1) 調理業務従事者は、「調理業務従事者等報告書」(様式9)により報告し、甲の承認を受けなければならない。
- (2) 調理業務従事者に変更が生じたときは、「調理業務従事者等変更報告書」(様式10)により速やかに報告すること。
- (3) 一時的に調理業務従事者の代替、又は増員を行う場合は、「臨時調理業務従事者の届出」(様式11)を速やかに提出すること。
- (4) 調理業務従事者に変更が生じても、委託業務に影響をきたさないよう十分配慮すること。
- (5) 業務責任者、業務副責任者及び食品衛生責任者(以下「責任者」という。)が決定したときは、速やかに報告すること。

1 6 調理業務の実施

調理業務の実施は「糸満市立学校給食センター衛生管理マニュアル」及び「学校給食衛生管理基準」を遵守して行い、その実施は次に定める事項を基本とする。

- (1) 食材の納入は午前7時00分から8時30分までとする。ただし、時間の変更もあるものとする。
- (2) 業務の流れを「調理作業工程表」及び「作業動線図」に毎日記録する。
- (3) 甲の作成した「予定献立表」及び「調理業務指示書」に従い、甲の提供する食材を使って調理を行うこと。
- (4) 調理した給食は、受配校別、学級別に配缶を行うこと。
- (5) 学級閉鎖等による業務変更については、その内容を記述した「調理業務指示書」に基づき業務を遂行すること。
- (6) 調理後、喫食までの時間を2時間以内とするよう努めること。
- (7) 食材等を喪失した場合は、速やかに甲に報告し、給食実施に支障をきたさないようにすること。
- (8) 乙は、調理された給食について、甲の行う検食の評価を受け、業務の参考とすること。

1 7 検食

検食は午前11時30分から実施する。

1 8 配送・回収業務

- (1) 配缶された食缶及び食器かご等をコンテナに入れ、配送車輛に積み込

み、受配校に配送する。受配校までの時間及び距離は、（添付資料3）のとおりである。

- (2) 事業者は、受配校に配送用コンテナを安全かつ確実に配送すること。また、給食終了後は、残菜等とともに回収すること。
- (3) 食缶及び食器かご等は、指定された時間に数量確認後回収すること。
- (4) 受配校への配送、回収業務は業務を遂行できる人数を配置すること。
- (5) 調理場及び受配校受け渡し室のコンテナ搬入の際は、汚染しないよう清潔で安全な履物に履き替えてから出入りすること。
- (6) 業務終了後、配送車は毎日清掃、洗浄、消毒等を行い、常に衛生保持に努めること。
- (7) 従事者は、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、児童生徒に最大限の注意を払い、事故防止に努めること。
- (8) 学校等の通用門の開閉は、確実に行うこと。
- (9) 配送車輛の台数と調達方法は事業者が決定する。

1 9 洗浄、消毒保管業務

食器、トレイ、箸等、食缶及び調理器具等の洗浄、消毒、保管は「大量調理施設衛生管理マニュアル」「学校給食衛生管理基準」を基に細心の注意をもって行うこと。

- (1) 食器具、食器かご、食缶、調理器具及びコンテナ等の洗浄、消毒、保管を行うこと。
- (2) 洗浄した食器については、次の給食数に合わせて食器かごに入れ、コンテナに積み込んで消毒保管すること。
- (3) 指定設備等の管理を適切に行うこと。
- (4) 学期毎、給食開始前及び終了後、甲の指定する日を清掃、消毒、点検、整理整頓にあて、委託業務の履行に支障のないように努めること。

2 0 調理業務の付帯業務

- (1) 甲が実施するアンケート調査及び残食調査に協力すること。
- (2) 受配校が開催する行事、会議等には、甲の要請に応じて協力すること。
- (3) 受配校の要請による給食時間等の変更は、甲の作成する「調理業務指示書」に基づき対応すること。
- (4) 毎月「調理業務完了届」（様式6）を提出すること。
- (5) 工事等により清掃及び立会いが必要な場合は、協力すること。
- (6) 甲及び保健所等の立入検査、食品検査等が行われる場合は、これに応じること。

2 1 衛生管理

- (1) 文部科学省の定めた「学校給食衛生管理基準」「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び法令等に準拠した衛生管理を行うこと。
- (2) 検便は、毎月2回実施し、「腸内細菌検査報告書」(様式8)を提出すること。
- (3) 指定設備等の日常清掃を行い、整理整頓すること。
- (4) 機器類の洗浄、消毒を行い、清潔な状態を保つこと。
- (5) 衛生管理は、「衛生管理チェックリスト(日常点検表)」(様式4)によりチェックをおこなうこと。また、「使用水検査表」(様式5)により水道検査を実施し、残留塩素量を記録すること。
- (6) 材料及び調理済み食品を食品毎に冷凍保存すること。
- (7) 残菜等は、廃棄物ごとに分別し、指定の集積場所に集積すること。
- (8) 異物混入の防止
異物混入等の事故が起きないように、作業開始前に機械、器具等の破損箇所や、破損がないこと等を十分確認し、互いに注意喚起等を行うこと。特に野菜裁断機は、使用前と使用後に刃の破損がないか確認すること。異物混入があった場合又はその疑いがある場合は、乙は速やかに甲に連絡し、指示を受けること。

2 2 労働安全衛生

- (1) 乙は従事者の健康管理及び衛生管理について万全を期すこと。
- (2) 従事者の健康診断は、労働安全衛生法に基づき実施し、「健康診断報告書」(様式7)を提出すること。
- (3) 乙は、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。
- (4) その他、甲が従事者として、衛生管理上不相当と認めるときは、当該従事者を従事させてはならない。

2 3 営業許可の取得

乙は、食品衛生法第52条の規定による営業許可を取得し、営業許可証の写しを甲に提出すること。

2 4 運営協力等

- (1) 乙は、学校給食の運営に関し必要な会議等に必要に応じ参加するほか、学校給食の円滑な実施と内容の充実等を目的とする諸活動に協力する

こと。

- (2) 乙は、仕様書に定めのない事項であっても、付随する業務は、誠意を持って対応すること。
- (3) 乙は、損害を担保できる賠償責任保険に加入すること。
- (4) 乙は履行保証人を立てること。

2.5 事務の引継ぎ

委託期間満了により、本業務を引き継ぐ際には円滑な引継ぎに協力すること。

2.6 協議

この仕様書に基づき定められている様式等については、給食の安全面の一層の確保や業務の円滑化を図る場合は、甲、乙協議して変更することができる。

添付資料－ 1

業者負担消耗品の例

調理従事者の被服等	白衣、ズボン、キャップ、マスク、ビニールエプロン、ドライエプロン、内履きズック、雨靴、外履きスリッパ等
調理用消耗品	各種ビニール類、ポリ袋（保存食用）、ペーパータオル、アルミホイル、クッキングシート、手洗い用ブラシ等その他必要なもの
調理外消耗品	各種タワシ類、ゴミ袋、作業用ゴム手袋、軍手、デッキブラシ、モップ、水切り類、ほうき、ちり取り、雑巾、タオル、バケツ、ホース、ワイヤーブラシ、グリス、テプラテープその他必要なもの
洗浄・消毒液及び洗剤等	食器用洗剤、手洗い用石鹼、食器用酸素系漂白剤、残留塩素試薬、汚れ落とし用研磨剤及び薬品（クレンザー等も含む）消毒用薬品類（次亜塩素ナトリウム、アルコール）、食器洗浄機用アルコール系洗剤、洗濯用洗剤、スケール落とし剤、原塩等その他必要なもの
従事者の使用する雑貨等	トイレットペーパー、ティッシュ、救急薬品類、文房具類、その他業務を遂行するにあたって、事業者が必要とする消耗品については、事業者の負担とする。

添付資料— 2

経費の負担区分

市	事業者
<ul style="list-style-type: none"> ・ 設備・調理機器の購入費 ・ 電気・ガス・上下水道費 ・ 食器及び食缶の購入費 ・ 設備の修繕費 ・ 食材料費 ・ 防鼠、害虫等の駆除費 ・ 施設の維持管理に要する経費 ・ ボイラーの燃料購入費 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 事業者の保健衛生費 ・ 事業者の保険衛生費 (健康診断、検便等) ・ 事業者の被服費 ・ 研修に関する経費 ・ 修繕費 (事業者側の過失による場合) ・ 調理用消耗品の購入費 (各種ビニール袋等消耗品) ・ 調理外消耗品の購入費 (清掃用具等) ・ 食器洗浄機用洗剤、消毒液、 ボイラー用塩等購入費 ・ 通信機器費及び通信費 ・ 配送に必要な料金、公課費、自賠責 保険料、維持費等 ・ その他事業者が業務を遂行する上で 必要とする経費

添付資料— 3

配送及び回収業務

- 1 受配校までの搬送距離（現在の搬送経路となっているが、事業者の判断で変更も可能である。）

（配送）

車番	配送時間	学校名	往復距離
1号車	11:05 ~ 11:40	米須小・喜屋武小	18.0 km
	11:50 ~ 12:05	糸満中	4.0 km
2号車	11:15 ~ 11:40	潮平小	8.0 km
	11:45 ~ 12:05	三和中・真壁小	7.5 km
3号車	11:05 ~ 11:40	光洋小	13.0 km
	11:45 ~ 12:00	高嶺小・高嶺中	1.1 km
4号車	11:05 ~ 11:40	西崎小・西崎幼	8.0 km
	11:45 ~ 12:00	潮平中	10.0 km
5号車	11:10 ~ 11:45	糸満南小・南幼	9.0 km
	11:50 ~ 12:10	兼城小	5.0 km
6号車	11:10 ~ 11:50	西崎中・兼城幼	11.5 km
7号車	11:20 ~ 11:50	糸満小・兼城中	12.0 km

（回収）

車番	回収時間	学校名	往復距離
1号車	13:10 ~ 13:55	喜屋武小・米須小・高嶺中	18.5 km
	14:00 ~ 14:20	真壁小・三和中	7.5 km
2号車	13:10 ~ 13:25	潮平小	8.0 km
	13:30 ~ 14:05	光洋小	13.0 km
	14:10 ~ 14:25	糸満中	4.0 km
3号車	13:10 ~ 13:25	高嶺小	0.8 km
4号車	13:10 ~ 13:35	西崎小・西崎幼	8.0 km
	13:45 ~ 14:15	兼城中・潮平中	10.0 km
	14:20 ~ 14:50	糸満南小・南幼	9.0 km
6号車	13:10 ~ 13:30	兼城小	5.0 km
	13:35 ~ 13:55	糸満小	6.0 km
	14:00 ~ 14:40	西崎中・兼城幼	11.5 km

2 現在の配送車両の仕様

1	台数	7台
2	車種	普通貨物
3	馬力・燃料	ディーゼル
4	最大積載量	3トン
5	コンテナ積載	コンテナを6台積載可能
6	コンテナ寸法	長さ133cm×幅80cm×高さ145cm.
7	特別仕様	・ボディ横に「糸満市立学校給食センター」文字入れ
		・外装は、アルミ板制
		・コンテナストッパー取付

添付資料－４

業 務 分 担 区 分

区分	業務内容	市	業者
給食管理	学校給食運営の総括	○	
	献立作成業務	○	
	献立表・給食だより等作成及び配布	○	
	食数管理業務	○	
	検食の実施、評価	○	
調理業務管理	作業工程表・作業動線図の作成		○
	作業工程表・作業動線図の確認	○	
	日常点検票等の作成（各種報告書・記録等）		○
	日常点検票等の確認	○	
	調理業務		○
	配食		○
	異物混入等の報告書作成		○
	残菜、厨芥集積業務		○
	食器等洗浄消毒		○
	調理業務指示書の作成	○	
材料管理	食材の選定、調達及び点検	○	
	食材の検収の実施、報告等		○
	食材の検収の確認	○	
	食材の保管、在庫管理		○
施設等管理	給食施設及び設備の設置、改修	○	
	給食施設の清掃・管理		○
	給食施設及び主要な設備やその他の設備（調理器具、食器等）の管理		○
	上記に関する報告		○
	上記に関する報告の確認	○	
配送車両の運行管理	配送車両の確保		○
	給食配送車両の維持・管理		○
	給食配送車両の運行管理		○
衛生管理	食材の衛生管理		○
	保存食の保存（原材料及び調理済食品）		○
	衛生管理チェックリスト（日常点検票）の記入		○
	衛生管理チェックリスト（日常点検票）の点検確認	○	

	従事者の健康調査票の記入		○
	従事者の衣服等の清潔保持状況等の確認		○
	定期健康診断の実施及び結果の保管		○
	健康診断実施状況等の確認	○	
	検便の実施及び報告		○
	検便結果の確認	○	
	水質検査の実施		○
	水質検査の確認	○	
研修	調理従業者等に対する研修		○
労働安全衛生	労災事故防止対策の策定		○
	労災保険の加入		○