

御坂学校給食共同調理場給食調理業務等委託(債務)仕様書

1 業務名

御坂学校給食共同調理場給食調理業務等委託(債務)

2 業務施設

(1) 施設名：笛吹市御坂学校給食共同調理場

(2) 所在地：山梨県笛吹市御坂町下野原 1308 番地 1

(3) 施設概要

ア 敷地面積：1,098 m²

イ 延床面積：600 m²

ウ 構造：鉄骨造平屋建て

エ 建築年月：平成 11 年 6 月

オ システム：ドライシステム

カ 調理能力：1,300 食/1 日

キ 調理品目：1 献立、5 品目(主食＋副食 4 品、炊飯あり)

3 業務期間

令和 8 年 4 月 1 日から令和 11 年 3 月 31 日まで

なお、笛吹市南部学校給食センターの稼働時期により、業務期間の変更がある。

4 履行日数

給食を実施する日数は、御坂東小学校、御坂西小学校及び御坂中学校の年間行事予定表に定める日(年間 195 日程度)及び、学期毎の給食開始前の準備等と終了後の清掃等を実施する日を履行日数とする。

5 調理食数

調理食数は、概ね次のとおりとする(食数・クラス数に教職員等含む)。

○令和 8 年度 約 940 食 39 クラス 小学校 2 校・中学校 1 校

○令和 9 年度 約 930 食 39 クラス 小学校 2 校・中学校 1 校

○令和 10 年度 約 930 食 39 クラス 小学校 2 校・中学校 1 校

6 作業時間

午前 8 時 00 分から午後 4 時 45 分を基準の作業時間とする。ただし、食材の受け取りなど業務遂行に必要な場合は、学校栄養教職員の指示のもと、この時間を超えて作業にあたるものとする。(例：午前 7 時 30 分から午後 4 時 15 分など)

7 委託料の支払

契約金額の 36 分の 1 の額(円未満切捨て。端数は 36 回目で調整)を毎月支払うものとする。

8 基本事項

- (1) 本仕様書及び業務委託契約書・約款に基づき、受託業務を実施すること。
- (2) 発注者及び受注者の業務分担区分は別紙 1、同経費負担区分は別紙 2、調理室図面は別紙 3、調理機器・備品一覧は別紙 4、月間献立表は別紙 5、手順書は別紙 6、食器数は別紙 7 のとおりとする。
- (3) 本業務を実施するために使用する施設・設備・車両・食器・食缶等は、発注者が受注者に対して契約期間中、無償で貸与するものとする。それ以外の物品を施設内に持ち込む場合は、発注者の許可を得ること。また、異常が発見された場合は、速やかに発注者に報告し、発注者の指示に従い対応すること。
修繕・補充等は、発注者が行うものとするが、受注者の過失による場合は、受注者がその損害を賠償すること。なお、責任の所在が判断しがたい場合は、発注者と受注者の協議により対応を決定する。
- (4) 学校行事实施の把握など、学校栄養教職員との連絡・調整を密に行い、給食提供時間等について、学校の意向に沿うよう柔軟に対応すること。
- (5) 法令等に定められた許認可等については、発注者において手続きを必要とする場合を除き、受注者において手続きを行い、必要な許認可等を受けること。また、許認可等を受けるために必要な費用は、受注者において負担すること。
- (6) 調理業務等従事者の配置
 - ア この業務委託にかかる調理業務従事者の基本数は 14 名程度とし、そのうち 6 名以上を正規雇用従事者とする。また、正規雇用従事者に栄養士又は調理師の資格を有する者を 3 名以上含むこと。なお、調理業務従事者の勤務体制により不足が生じる場合は、他の調理業務従事者を配置すること。
 - イ 調理業務従事者の正規雇用従事者のうち、栄養士又は調理師の資格を持ち、かつ 3 年以上の学校給食調理業務又は集団給食調理業務の経験を持つ者を業務責任者とし、発注者との連絡調整を行うこと。また、業務遂行上の受注者としての責任を負うべき者と定め、発注者からの指示事項及び協議事項を迅速かつ的確に処理するものとする。
 - ウ 調理業務従事者の正規雇用従事者のうち、栄養士又は調理師の資格を持つ者を業務副責任者とし、業務責任者に事故ある時は、その任務に当たらせること。
 - エ 業務責任者又は業務副責任者は、食品衛生責任者を兼ねるものとする。
 - オ 正規雇用従事者のうち、給食調理における食物アレルギーに対する知識及び経験のある者をアレルギー除去食担当者とし、除去食の調理を行うこと。
 - 食物アレルギー対応：除去食対応
 - 対応アレルギー：乳・乳製品、卵、えび
 - 対象者数：乳・乳製品 6 人、卵 5 人、えび 3 人(令和 7 年度、延べ人数)
 - カ この業務委託にかかる配送業務従事者の基本数は 2 名程度とする。
- (7) 調理業務等従事者の服務
 - ア 業務中は、定められた清潔な衣類を着用すること。
 - イ 業務中は、他人に不快な思いをさせないよう、言動に注意すること。
- (8) 関係法令の改正、通知等により、仕様書等を変更することがある。
- (9) 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し、その保険証券の写しを提出すること。

- (10) 配送車両(下表参照)(2WD・MT)について、次に掲げる内容以上の自動車任意保険に加入し、その保険証券の写しを提出すること。

○車両保険：時価総額、対人賠償：無制限、対物賠償：無制限

○搭乗者傷害：1名につき1,000万円以上

初年度登録		種別	用途	用途の別	形状
令和2年3月		普通	貨物	自家用	バン
車名	定員	最大積載量		車両総重量	燃料
日野	3人	2,000 kg		5,395 kg	軽油

- (11) 調理業務等従事者は、敷地内の駐車場を無償で使用出来るものとする。
- (12) 契約締結日から令和8年3月31日までに、受託業務の円滑な実施ができるように打合せ、研修、見学等を行うこと。ただし、費用が発生する場合は受注者の負担とする。
- (13) 笛吹市と災害時の応援協定を締結すること。
- (14) 本仕様書に定めのない事項及び変更が必要な事項が発生した場合については、発注者と受注者が誠実な協議のうえ、決定するものとする。

9 業務内容

この業務委託は、学校給食法に基づく「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」、食品衛生法、労働基準法等の関係法令を遵守し、次の事項を適切に行うこと。

(1) 給食管理

ア 調理食数について、月、週、日単位で学校栄養教職員から連絡を受けること。

イ 関係書類は学校栄養教職員等の指示する期日までに提出すること。

(2) 調理

ア 調理内容については、学校栄養教職員から調理作業指示を受け、共通理解を図るよう、調理開始前までに調理員全員で打合せを行うこと。

イ 作成した作業工程表・作業動線図を基に作業し、変更があった場合は、修正を記入すること。また、中心温度等の作業記録も残すこと。

ウ 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、2時間以内に喫食できるよう努めること。

エ 調理した給食を学校別、学級別に計量配缶したのち、配送用コンテナに積み込み、配送前室まで運ぶこと。

オ 喫食30分前までに検食の用意を行い、評価を受けること。

カ 保存食の採取・保存・廃棄を行うこと。

キ 調理事故及び調理過程で異物混入や不適切な食材を発見した場合、あるいは異物混入の疑いがある場合は、直ちに学校栄養教職員に報告し、「学校給食における緊急時対応マニュアル」(平成27年8月笛吹市教育委員会)(受注者に提示)により対応し、学校栄養教職員とともに徹底した原因究明を行い、再発防止策を講じること。

ク 作業で出たゴミは分別し、当日中に適正に処理し、指定の場所へ格納すること。

(3) 食材料管理

ア 食材料は学校栄養教職員が手配したものを使用し、それ以外の物は使用しないこと。

イ 食材料の検収及び保管管理と在庫一覧表の作成を行うこと。

ウ 受注者の過失による食材料等の損失については弁済すること。

(4) 残菜の処理、洗浄

ア 返却された残菜は衛生的に処理し、指定の場所へ格納すること。

イ 給食終了後に返却された食器等を分別して洗浄し、数量の確認や食器の不具合等の確認後、指定の消毒保管庫へ格納すること。

ウ 洗浄後の食器等は、汚れの取り残しの有無を確認し、不十分な場合は再度洗浄すること。

エ 洗浄剤等は、学校栄養教職員の承認を受けた製品を規定濃度で使用するともに、適切に保管すること。

オ 食器かご等の不具合についても点検を行うこと。

カ 長期休業中においては、配送用コンテナ、食器具類、食缶類、調理機器等洗浄、消毒、保管を行うこと。また、状況に応じて、長期休業中に漂白等の対応を行うこと。

(5) 施設設備等の維持管理

ア 使用した施設設備等は、清掃、整理整頓及び点検を行うこと。

イ 調理用具・機器等は、使用前・中・後に点検し、安全管理に努めること。

ウ 調理業務等従事者が使用するトイレは毎日清掃を行うこと。また、玄関、休憩室及び事務室等は、適宜清掃を行うこと。なお、必要に応じて敷地内及び敷地周辺の環境整備を行うこと。

エ 発注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。

(6) 業務管理

ア 業務責任者、業務副責任者、食品衛生責任者を明記し、写真付の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、調理業務従事者名簿を、業務開始前までに発注者に提出すること。

イ 調理業務従事者等の交代については、発注者に書面で事前に報告すること。

ウ 長期休業中の作業日程については、発注者に書面で事前に報告すること。

(7) 衛生管理

ア 文部科学省の「学校給食衛生管理基準」に基づき、HACCP に沿った衛生管理を行うこと。また、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」についても準拠し、適切に行うこと。

イ 学校給食日常点検表(別紙9)を毎日作成すること。

(8) 従事者管理

ア 受託業務の適正な遂行のために、必要な研修や訓練を実施すること。

イ 新規採用者については、必要な研修を実施した上で、業務に従事すること。

ウ 山梨県及び発注者等が実施する研修会等に、積極的に参加すること。

(9) 労働安全管理

ア 労働安全衛生法等の法令に基づく健康診断を年 1 回以上実施し、結果を発注者に報告すること。

イ 学校給食衛生管理基準に定める腸内細菌検査を月 2 回以上実施し、結果を発注者に報告すること。また、必要に応じノロウイルス検査を実施すること。

ウ 上記イの検査の結果、ノロウイルス、赤痢菌又はサルモネラ菌が検出された時は、検出されなくなるまで調理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時は、ベロ毒素が検出されないことが確認できるまで調理業務に従事させてはならない。

エ 化膿性創傷や伝染性皮膚疾患がある時は、調理業務に従事させてはならない。

オ 調理業務従事者又は同居者が「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」(平成 10 年 10 月 2 日法律第 114 号)による第 1 類から第 3 類までの感染症に罹患した時は、調理業務に従事させてはならない。

カ 毎日、作業前後に「学校給食調理従事員の健康調査票」(別紙 8)に基づいた確認を実施すること。

(10) 配送

ア 配送及び回収の時刻・経路等は、配送業務計画(案)(別紙 10)を参考として、発注者と協議したうえで、受注者が学校給食配送計画書を提出し、発注者が承認した内容で行うこと。

イ 配送は、コンテナを給食センターの配送前室から配送車両へ積載し、各受配校指定の配膳室等へ教職員等の立ち会いのもと搬入すること。

ウ 回収は、コンテナを各受配校指定の配膳室等から教職員等の立ち会いのもと配送車両へ積載し、給食センターの洗浄室へ搬入すること。

エ 配送は、調理後速やかに(2 時間以内)児童及び生徒等が喫食できるように行い、その時刻を記録するよう努めること。

オ 給食・食器等に不足が生じた場合は、追加の配送を行うこと。

カ 配送中は交通規則等を遵守し、事故防止等安全確認に万全を期すること。特に、各校敷地内及び通学路においては最大限の注意を払うこと。また、各校敷地内では、緊急時以外にクラクションを使用しないこと。

キ 配送車両は、安全点検及び清掃を毎日行い、運行日誌を作成すること。

ク 配送車両は、給食配送・回収専用車両とし、使用しないときは、給食センター内の指定する場所に駐車しておくこと。

ケ 配送車両は、給食センターと各校との給食関係の連絡文書や用品等の配達について、学校栄養教職員等の指示があれば対応すること。

コ 配送車両の運転手は、道路交通法施行規則に定める酒気帯びの有無についての確認を行い、記録及び保管すること。

9 その他

この契約は、債務負担行為の契約である。契約期間中の労務費の転嫁については、必要に応じて協議の場を設けることができる。