

大山町学校給食調理等業務委託

仕様書

令和5年10月
大山町教育委員会

大山町学校給食調理等業務委託仕様書

[基本事項]

1 委託業務名 大山町学校給食調理等業務

2 委託業務内容

委託業務内容は、次のとおりとします。

- (1) 調理業務（食物アレルギー対応食の調理を含む）
- (2) 配缶及びコンテナへの積み込み業務
- (3) 食器、食缶、調理機器及び輸送用コンテナの洗浄消毒業務
- (4) 食材の受取・検収（補助）業務
- (5) 残菜の処理業務
- (6) 施設・設備の清掃及び点検業務
- (7) ボイラーの運転管理業務
- (8) 使用物品管理業務
- (9) 衛生管理業務
- (10) 前各号に付帯する業務

3 業務場所、名称

施設名称	所在地
中山小学校	大山町下甲 1022 番地
中山中学校	大山町下甲 951 番地 1
名和学校給食センター	大山町名和 648 番地
大山学校給食センター	大山町所子 313 番地

4 設備・備品等

業務の実施に当たり各調理施設に備付けの備品等については、貸与します。

5 業務委託期間

令和6年4月1日から令和9年3月31日まで 3年間

6 業務可能時間

学校休業日を除く日の午前7時30分から午後7時までの間とします。ただし、必要がある場合については、別途協議します。

7 対象校（受配校）及び児童生徒・給食実施回数

施設名・対象校		令和6年度		令和7年度		令和8年度	
		児童生徒数	回数	児童生徒数	回数	児童生徒数	回数
中山小学校		163	200	157	200	156	200
中山中学校		75	200	66	200	79	200
名和学校 給食センター	名和小学校	253	200	237	200	223	200
	名和中学校	118	200	135	200	126	200
大山学校 給食センター	大山小学校	68	200	67	200	59	200
	大山西小学校	241	200	255	200	250	200
	大山中学校	147	200	146	200	151	200

※児童生徒数・給食実施回数については、令和5年10月時点での見込みであり、変動する可能性があります。

8 食物アレルギーへの対応

(1) 食物アレルギー対応食の調理

ア 大山町（以下「町」という。）のアレルギー対応方針（可能な範囲で原因食品の除去食及び代替え食を提供）に従い調理等を行うこと。

イ 実施回数は、年度ごとに名和学校給食センターで190回500食程度、大山学校給食センターで120回300食程度、中山小学校調理場30回40食程度、中山中学校調理場10回10食程度を予定している。対象児童生徒数は、増加傾向にある。

(2) 学校栄養職員の提示する調理指示書に従い十分に配慮して調理すること。

(3) 必要に応じて、学校その他関係者と十分協議すること。

9 関係法令等の遵守

学校給食法（昭和29年法律第160号）、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）、労働基準法（昭和22年法律第49号）等の関係法令及びその他関連法規及び関連要綱等を遵守すること。

10 安全衛生管理の徹底

安全衛生管理を目的とした、研修・衛生管理指導等を実施すること。

11 学校行事等への協力

学校給食の意義や特色を踏まえ、対象校の食育活動等に積極的に協力すること。また、学校訪問や給食試食会等が実施される場合についても、必要な協力を行うこと。

12 立入検査等の協力

保健所や町の指定する者の立入検査があった場合は、当該検査の立会い等に協力すること。
また、施設見学者への対応についても協力すること。

13 給食時間変更の対応

学校行事等のため、給食時間の変更のある場合は、適切に対応すること。

[実施体制]

1 業務責任者等

業務を受託する事業者（以下「事業者」という。）は、学校給食業務であることを考慮し、調理に従事する者として、専門の知識を有し、かつ集団調理業務に従事する次の者を配置すること。

(1) 業務責任者（1人以上）

調理・洗浄及びこれらに付随する業務等に関する事務の処理を行う業務責任者を各施設に1人以上配置する。業務責任者は、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有し、学校給食調理施設で常勤職員として3年以上の実務経験を有する者とする。業務責任者は、常勤の正規雇用者とし、権限を持つ者とする。

(2) 業務副責任者（1人以上）

業務責任者に事故があるとき、又は欠けたときその職務を代行する業務副責任者を各施設に1人以上配置する。業務副責任者は、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有し、学校給食調理施設で常勤職員として2年以上の実務経験を有する者とする。業務副責任者は、常勤の勤務者とし、権限をもつ者とする。

(3) 食品衛生責任者（1人）

食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）別表第17の規定に基づき食品衛生責任者を1人配置する。食品衛生責任者は、「大量調理施設衛生マニュアル（厚生労働省）」における衛生管理者を兼ねることができる。また、食品衛生責任者は、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有し、常勤の者とする。業務責任者又は副業務責任者と兼ねることができるものとする。

(4) アレルギー対応食責任者（1人）

食物アレルギー対応食の調理等を行うアレルギー対応食責任者を1人配置する。アレルギー対応食責任者は、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有し、常勤の者とする。業務責任者又は副業務責任者と兼ねることができるものとする。

(5) 調理業務従事者

調理業務に必要な人員を配置する。

2 選任報告書

選任した業務責任者、業務副責任者（以下「責任者」という。）について、業務開始までにそれぞれの下表の選任報告書を町に報告するものとする。また、責任者を変更する場合は、事前に町に報告すること。

報告書	添付書類
業務責任者選任報告書	実務経験・資格を証する書類の写し
業務副責任者選任通知書	実務経験・資格を証する書類の写し
食品衛生責任者選任報告書	実務経験・資格を証する書類の写し
アレルギー対応食責任者選任報告書	実務経験・資格を証する書類の写し

3 業務従事者等の教育・研修

調理、食品の取り扱い等が円滑に行われるよう定期的に研修を行い、業務従事者の資質向上に努めるとともに、業務従事者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。

また、鳥取県教育委員会、学校給食会、大山町教育委員会が実施する研修について、積極的に参加させること。

[業務区分]

1 町が行う業務の範囲

調理業務に関して町が行う業務の範囲は、次のとおりとする。

(1) 献立作成等

町は、献立を作成し、献立及び食数並びに食器、食缶、食器かご等の種別及び使用数等について、下表のとおり業務内容に応じてそれぞれの提示時期に事業者に提示する。

種類	提示時期
学校給食実施予定・給食基本人員	年度当初
学校給食献立表（月間）	前月末
調理指示書	実施日の3日前
調理変更指示書	当日まで

(2) 給食実施食数等の指示

町は、各月の7日前（土・日曜日・祝日を除く。）までに事業者はその月の予定給食数を示す。予定給食数に変更がある場合は、提供日の2日前（土・日曜日・祝日を除く。）までに事業者はその内容を示すものとする。ただし、学級閉鎖、臨時休校等緊急やむを得ない場合は、提供日の前日においても、給食実施食数の変更を指示する場合もある。

(3) 食材の調達及び検収

町は、献立、食数に応じて食材を調達し、検収する。

(4) 給食の検食

町は、給食提供の30分前までに検食を行う。

(5) 必要書類の管理・保管

町は、給食調理業務に関する必要書類を管理・保管する。

2 事業者が実施する業務

事業者が実施する調理業務については、学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省告示第64号。以下「衛生管理基準」という。）に基づき、業務を実施するものとする。

(1) 食材受取・検収（補助）業務

町が食材を調達し、検収する際に、栄養教諭又は学校栄養職員と連携して受取及び検収を行う。なお、栄養教諭又は学校栄養職員が不在の場合は、栄養教諭又は学校栄養職員に代わり検収業務を行う。

(2) 調理業務

町が提示する「学校給食献立表」「調理指示書」等に基づき、町の提供する食材を使用して調理する。

(3) 配缶業務等

調理済み食品をクラス別に計量・配缶する。配送が必要な施設については、配送車両まで運搬し配送担当者とは協力して積み込む。

(4) 洗浄・消毒業務

ア 返却された食器類、食器かご、食缶、スプーン、汁杓子、しゃもじ等を分別して洗浄し、各指定の消毒保管庫への格納作業及びコンテナの洗浄・整理作業を行う。

イ 食器等は丁寧に取扱い、目的外使用は禁止する。

(5) 残菜処理業務

ア 調理作業に伴うごみや残菜は、所定の方法で処理する。

イ 学校から返却された残菜は、計量して記録する。

ウ 廃棄物の管理は適切に行う。

(6) 衛生管理業務

衛生管理基準及び町作成の学校給食における食中毒（疑い）発生時の対応マニュアルに基づき調理従事者の健康管理、食品管理及び施設設備等の管理を行うこと。

(7) 長期休業中における作業

長期休業中に施設、設備の清掃及び食器、食缶、食器かご、調理作業用消耗品等の洗浄、消毒、保管を行うこと。

[届け出・報告等]

1 届け出等

事業者は、法第 55 条の規定による営業許可等必要な許認可を取得し、業務開始 2 週間前までに町に写しを提出すること。

2 業務計画書

事業者は、下記の調理作業行程表等を作成し、町に提出すること。

- (1) 調理作業工程表
- (2) 調理作業動線図
- (3) 学校給食長期休業期間における作業計画（長期休業開始の 1 週間前までに提出）

3 報告等

各業務内容については、下記のとおり報告書を作成し、提出期限までに指定の書式で、町に提出すること。

報告書の種類	提出期限	提出部数
異物混入等報告書	発生後直ちに	1 部
食中毒（疑い）等発生連絡票	発生後直ちに	1 部
委託業務完了報告書（月毎）	当該月業務終了後 10 日以内に	1 部

[費用の負担区分]

1 町が負担する費用

調理業務等に要する費用のうち、光熱水費、燃料費、施設の維持管理に要する費用等については、町が負担する。

2 事業者が負担する費用

調理業務等に要する費用のうち事業者が使用する事務用消耗品、通信費、調理業務等に使用する消耗品、業務の委託に当たり町が事業者に貸与する設備・備品等以外の備品等の購入費、業務従事者の衛生管理等に関する研修費、調理用被服費、調理用被服等の清潔保持に要する費用、調理従事者等の細菌検査及び健康診断料等については、事業者が負担するものとする。

[損害賠償等に関すること]

1 生産物賠償責任保険

事業者は、調理等業務委託の実施に当たり、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 町に対する損害賠償

次に掲げる事項に該当し、その結果町に損害を与えたときは、事業者は、町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させたとき。

イ 故意又は過失により設備品を損壊、紛失又は遺棄したとき。

3 履行保証人

履行保証人は、町が、事業者が委託業務を完全に処理する見込みがないと認める場合又は契約に違反してその目的を達することができないと認める場合において、町から請求があったときは、速やかに、委託業務を引き継ぐものとする。この場合における委託料は、当該年度の委託料の総額から既に事業者に対し支払った委託料の額及び委託業務の中断により町が被った損害で乙から賠償を受けていない額を減じた額とする。

[その他]

1 委託業務処理状況の評価

町は、事業者が処理する委託業務について、定期又は随時に評価を行う。その結果、契約書及び仕様書に定められた内容を充足してないことが判明した場合は、委託料の減額等を行うことがある。

2 運営審議会の設置

委託業務の円滑化を推進するため、町は、大山町立学校給食センター運営審議会を設置する。

3 災害等対応への協力

災害等が発生した場合において、町が、事業者に対して炊き出し等の要請を行ったときは、事業者は可能な限り協力するものとする。

4 その他

- (1) 委託業務の処理の開始に当たっては、事業者は、事業者の責任において、町及び現に給食調理業務を行っている大山町学校給食調理等業務委託業者から業務の引継ぎを受けるとともに、十分な研修を実施しなければならない。
- (2) 町は、委託業務の処理に関し必要があると認めるときは、事業者に対して指示するものとし、事業者は、当該指示を受けたときは、これに従わなければならない。
- (3) 仕様書に記載されていない事項については、町及び事業者双方が誠意をもって協議し、決定するものとする。