

阿蘇市阿蘇学校給食センター調理等業務委託仕様書

阿蘇市阿蘇学校給食センターの調理業務等の委託に係る仕様書は以下のとおりとする。

1 件名

阿蘇市阿蘇学校給食センター調理等業務委託

2 履行場所

阿蘇市阿蘇学校給食センター及び受配校【別表1】

3 委託期間

令和2年4月1日から令和5年3月31日

4 履行日数

給食を実施する基本日数は、阿蘇学校給食センター（以下「センター」という。）の定める日数（年間195日程度）とする。加えて各学期の給食開始前と終了後の清掃及び施設整備の点検、阿蘇市教育委員会が（以下「教育委員会」という。）が必要と認めた数とする。

5 給食対象者及び基本食数

給食実施日において調理する基本食数は、児童生徒数及び教職員の数とする。ただし契約期間途中に変動することがある。

6 委託業務は次に掲げる業務とし、業務遂行にあたっては阿蘇市（以下「市」という。）が提供する給食施設、設備、調理器具、電気、ガス、上下水道及び給食配送車を使用し「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）学校給食衛生管理基準（文部科学省）」に基づき実施すること。

なお、本事業の市及び受託者の業務分担は、別紙のとおりとする。【別表2】

(1) 調理

教育委員会及びセンターが作成した献立表、調理作業指示書等に基づき、市の提供する食材料を使用して副食を調理する。

（混ご飯、揚げパン等、パン、ご飯を使用した献立にも対応すること。）

(2) 配缶、配送及び回収

調理した給食を学校別、学級別に配缶し、メニュー別に1クラス分計量し、記録した後、食器具とともにコンテナに入れ、市の給食配送車を使用して配送及び回収する。【別表3】

(3) 食器等の洗浄、消毒、保管

食器具、食缶、調理器具、コンテナ及び給食配送車等の洗浄、消毒、保管を行う。

(4) 食材検収の作業

食材が納入される際に検収を行う。また検収済の食材を調理室に搬入する。

(5) 残菜・残飯及び厨芥等の集積

廃棄物を分別して市指定の場所へ集積する。

なお、残食は学校別に計量して記録する。

(6) 施設、設備清掃及び点検

① 施設設備の日常的な清掃、点検

② 長期休暇時作業（夏、冬、春）前後の清掃

③ 受託者が使用する部分、建物周囲の清掃

(7) その他、付帯する業務

7 業務指示

業務の指示は、次の書面により行う。ただし、緊急の場合はこの限りではない。

指示区分	指示内容	指示日	備考
年単位	年間学校給食実施計画表	年度当初	センター
月単位	月間献立表	前月末	センター
週単位	調理業務指示書	前週	センター
日単位	調理業務変更指示書	当日	センター

※調理業務指示書には除去食等の指示も含む。

8 業務時間

原則として、午前8時から午後5時までとする。ただし検収等に伴う早出及び蒸気ボイラー、消毒保管庫等、機械器具停止の確認がある。

9 施設、設備及び器具等の使用

- (1) 調理業務等は、センターに備え付けた市所有の施設設備、その他調理器具等を使用して行うものとする。【別表4】
- (2) 受託者は、施設設備、調理器具等を本来の目的に従って善良な管理としての注意をもって使用し、良好な状態を保持するものとする。
- (3) 受託者は、施設設備、調理器具等を破損した場合は、責任者を通じて教育委員会に報告し、その指示に従うものとする。なお、その原因が受託者の責による場合においては、その損害を賠償するものとする。
- (4) 受託者は、電気、ガス、上水道等について経費節減に努めること。

10 経費の負担

本市と受託者の本業務に対する経費負担区分は、別紙のとおりとする。【別表5】

11 従事者数及び資格者

- (1) 受託者は、調理業務に従事する者（以下「従事者」という。）が安定して業務を遂行するために、それぞれの業務に支障とならないよう、適切な従事者を配置すること。
なお、従事者数（調理師の資格等）については、教育委員会及び給食センターと協議すること。
- (2) 従事者のうち6人は配送業務を行うこと（調理も含む）。
- (3) 受託者は、従事者が継続して当センターに従事することができるよう、必要な労務管理を行うこと。

12 業務責任者等

- (1) 常勤従事者のうち1人については、栄養士の資格を有し、センターに業務責任者（主任）及び調理責任者を配置すること。
業務責任者（主任）は、業務全般を総括し監督する。調理責任者は調理業務を総括し栄養教諭等の指示に基づき調理員を指揮する。
- (2) 火元責任者

常勤従業員の中から火元責任者を選び、火災防止に関する業務を行う。

- (3) 危険物取扱者の資格を有する者2名を配置し、ボイラー取扱者は特別教育を受けたものを配置する。

1.3 衛生管理

(1) 衛生管理体制

受託者は、学校給食の衛生管理について常に注意を払うと共に、従事者に対し衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮すること。

(2) 従事者の衛生管理

- ① 受託者は、従事者に対し年1回以上の健康診断、1ヶ月に2回以上の腸内細菌検査を実施し、結果報告書を市に提出すること。検査において異常が発見された場合は直ちに教育委員会へ報告しなければならない。
- ② 受託者は、常に従事者の健康管理に注意し、異常を認めた場合は、速やかに医療機関に受診させなければならない。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐している者、又は化膿性疾患が手指にある者は、調理業務に従事させてはならない。なお、同居人が感染症又はその疑いがある者を調理業務に従事させてはならない。
- ③ 作業着は、清潔な専用の調理衣等（調理衣、エプロン、帽子、マスク等）及び履物を着用し、別紙の汚染作業区域、非汚染作業区域の区分毎に専用の物を着用する。**【別表6】**
- ④ その他衛生管理基準に従って衛生管理を徹底すること。

(3) 食材料の管理、保存食の管理

受託者は、食材料の管理について、衛生管理基準に従って二次感染防止や適切な温度管理に注意しながら衛生的な取扱いを行うこと。また、保存食の管理についても適切に処理すること。

1.4 立入検査

受託者は、教育委員会、保健所等の立入り検査や必要な資料の提出を求められたときはこれに応じること。

1.5 労働安全衛生及び労働福祉

受託者は、従事者に対して労働安全衛生に十分配慮し、労働災害の防止、健康管理に努めること。また、労働保険の加入等、労働福祉の向上に努めること。

1.6 研修等

受託者は、従事者について衛生管理、調理技術等をはじめとして資質の向上を図るため定期的な研修を計画し、実施後は直ちに教育委員会に報告書を提出すること。また、市が行う研修会等にも従事者を参加させること。

1.7 工程確認、検食

受託者は、調理途中で栄養教諭・学校栄養職員が行う工程の確認及びセンターが行う検食において、不具合と認めた場合は、手直しに応じなければならない。

1.8 学校給食への理解と協力

- (1) 学校給食は教育の一環として行われていることを考慮し、従事者は教育の場に従事するという認識を認識し、子供たちとのふれあいに十分配慮すること。

- (2) 学校行事等のため、給食時間の変更や献立変更がある場合は、センターの指示により適切に対応すること。
- (3) 中学生の職場体験や栄養士の実習生等の受入について協力すること。
- (4) センター、栄養教諭・学校栄養職員はもとより、受配校の関係職員との連携を重視し円滑な業務の遂行を図ること。

1 9 食物アレルギーを持つ生徒への対応

食物アレルギー等を持つ生徒への除去食等対応について、栄養教諭・学校栄養職員調理業務指示書により行うこと。

2 0 報告書及び業務計画書

受託者は、別紙に掲げる報告書及び業務契約書を教育委員会（又はセンター）に提出し、その確認を受けなければならない。【別表 7】

2 1 関係法令、要綱等の遵守

受託者は、学校給食法、食品衛生法等をはじめ関係法令、要綱を遵守すること。

2 2 損害賠償責任

受託者は、本委託業務の履行結果、受託者の責に帰すべき理由により本市に対し損害を与えた場合は、その賠償の責を負うものとする。（生産物保険等の加入）

2 3 その他

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もって実施すること。