

# 仕様書

## 宇土市学校給食センター調理及び配送等給食業務委託仕様書

宇土市学校給食センターの調理及び配送等の委託に係る仕様書は以下のとおりとする。

### 1 件名

宇土市学校給食センター調理及び配送等給食業務委託

### 2 履行場所

宇土市学校給食センター及び受配校（詳細は別表1のとおり）

### 3 契約期間

令和6年4月1日から令和11年3月31日まで

（ただし、契約締結日から令和6年3月31日までを業務開始準備期間とする。）

### 4 履行日数

給食を実施する基本日数は、宇土市学校給食センター（以下「センター」という。）の定める日数（年間202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設備の点検で学校給食センター長（以下「センター長」という。）が必要と認めた日数（年間20日程度）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、園児児童生徒数及び教職員の数とし、概ね1回当たり3,400食程度とする。ただし契約期間中に変動することがある。（詳細は別表1のとおり）

### ■食物アレルギー対応種類及び述べ食数（R5.6現在）

学校名	対応種類	延べ食数
宇土小学校	卵、牛乳・乳製品、甲殻類、果物類（すいか・メロンを含む）、魚類、ナッツ類、その他（魚卵、貝類、イカ、タコ）	14人
花園小学校	卵、牛乳・乳製品、甲殻類、果物類（すいか・メロンを含む）、ナッツ類、その他（魚、貝類、イカ、タコ）	13人
網津小学校	魚類	1人

宇土東小学校	卵、牛乳・乳製品、甲殻類、果物類（メロンを含む）、ナッツ類、その他（魚卵、イカ、タコ）	7人
緑川小学校	卵、甲殻類、魚類、その他（イカ、タコ）	3人
網田小学校	牛乳・乳製品、果物類（メロンを含む）	1人
鶴城中学校	卵、甲殻類、ナッツ類、その他（貝類、イカ、タコ）	6人

## 6 委託業務

委託業務は次に掲げる業務とし、業務遂行にあたっては宇土市（以下「市」という。）が提供する給食施設、設備、調理機器、電気、ガス、水道を使用し「学校給食衛生管理基準（文部科学省）」、「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）」、「宇土市園・学校における食物アレルギー対応の基本方針」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、別表2のとおりとする。

### (1) 調理

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調理する。調理にあたっては指示書のほか、衛生管理基準に基づき、加熱処理時の中心温度、加熱調理後冷却する食品にかかる温度の測定・記録等を確実に行うこと。

（このほか、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、学級別に計量しながら配缶し、食器具とともにコンテナに入れ、受託者が準備した給食配送車を使用して配送及び回収する。

なお、配送の所要時間は別表3のとおり。

### (3) 食器等の洗浄・消毒・保管

衛生管理基準に基づき、食器具、食缶、調理器具・機械、コンテナ及び給食配送車等の洗浄・消毒・保管を行うこと。また、これらの日常点検を行い、破損や不具合等を発見した場合は速やかにセンター長に報告すること。

### (4) 食材等検収の作業

衛生管理基準に基づき検収作業を行い、食材の点検、記録を確実に行うこと。また、検収済の食材は適切に保管場所（冷蔵庫、食品庫等）や検収室等に搬入すること。

### (5) 残菜・残飯及び厨芥等の集積

センター長の指示に従い、廃棄物を分別して指定の場所へ集積すること。なお、残菜等は学校別に計量して記録する。

(6) 施設・設備の清掃及び点検

- 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・点検
- ③休憩室等受託者が使用する部分の清掃
- ④最終退室者による戸締り及び火元の確認
- ⑤調理場等の鍵の適切な管理（センター長の指示による）

(7) 食物アレルギーの対応及びこれに関する事務補助

(8) ボイラー、給湯施設及び除害施設の運転及び日常管理

(9) 献立表など、センターと学校間の送付物の運搬

(10) センターのセキュリティ解除業務（開錠業務に限る）

(11) 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
年単位	年間学校給食実施計画表	年度当初
月単位	月間献立表	前月末
日単位	調理業務指示書	前日まで

※調理業務指示書には対応食等の指示も含む。

8 業務時間

原則として、給食対象学校において給食を実施する日及びこれに伴う準備・清掃が必要な日とし、午前8時15分から午後4時30分までとする。ただし、検収等に伴う早出がある。

また、緊急事態に伴う給食停止時の調理員及び配送員の勤務については、センターと協議し決定する。

9 施設・設備及び機器等の使用

(1) 調理機器等は、センターに備え付けた市所有の施設設備、その他調理機器等（別表4）を使用して行うものとする。

(2) 受託者は、施設設備、調理機器等について日頃よりメンテナンスを行うなど本来の目的に従って、善良な管理者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、調理機器等を破損した場合は、責任者を通じてセンターに報

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、水道等について経費節減に努めること。

## 1 0 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、別表5のとおりとする。

## 1 1 従事者数及び資格等

(1) 受託者は、調理業務に従事するもの（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にならないよう、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、センターと協議すること。

(2) 常勤従事者のうち2人については、栄養士の資格を有する者を配置すること。

(3) 上記(2)を除く常勤従事者のうち2人以上については調理師の資格を有し、かつ学校給食施設の勤務経験又は大量調理を行う施設で通算3年以上勤務経験を有する者を配置すること。

(4) 従事者のうち8人（1台当たり2人〔運転手、助手〕）は配送業務を行うこと。ただし、調理も行う。

(5) 受託者は、従事者が継続して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。

## 1 2 業務責任者等

### (1) 業務責任者

常勤従事者の中から業務責任者を1人選任し、センター長、栄養教諭・学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）及び学校との連絡調整等、業務全般の責任者としての任務にあたらせること。なお、業者選定時に受託者が提案した業務責任者を配置することとし、委託業務に着手した後、特別な理由により業務責任者を変更しなければならない場合は、あらかじめ委託者の承認を受けるものとする。

### (2) 調理責任者

常勤従事者の中から調理責任者を1人選任し、調理業務等に関する指揮・監督等、調理全般の責任者としての任務にあたらせること。なお、業者選定時に受託者が提案した調理責任者を配置することとし、委託業務に着手した後、特別な理由により調理責任者を変更しなければならない場合は、あらかじめ委託者の承認を受けるものとする。

### (3) 火元責任者

常勤従事者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こと。

(4) 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

者を配置する。

### 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か月に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センターへ報告しなければならない。
- ②受託者は、常に従事者の健康状態に注意し、異常を認めた場合は、速やかに医療機関を受診させなければならない。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある従事者には、医療機関を受診させ感染性疾患の有無を確認し、その指示を励行させなければならない。さらに化膿性疾患が手指にある従事者には、調理作業に従事させてはならない。
- ③ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された従事者には、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせるなど適切な処置を取らなければならない。また、ノロウイルスを発症した者と一緒に食事を喫食する、またはノロウイルスによる発症者が家族にいるなど同一の感染機会があった可能性がある従事者については、速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせるなどの手段を講じるよう努めなければならない。あわせて、センター長へ報告すること。
- ④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。（詳細は別表6のとおり）
- ⑤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り扱いを行うこと。また、保存食の管理についても作業基準に従い、適切に処理すること。

### 1.4 巡回指導

受託者は、給食実施月に1回以上1日の作業工程の巡回指導を行い、委託契約書及び本仕様書並びに本仕様書に付随する基準及び要綱等に基づく業務の履行状況の把握

又は指導をするとともに、センター長、栄養教諭等と連絡調整を行うものとする。

#### 1.5 立入検査

受託者は、センター、保健所等の立入り検査や必要な資料の提供を求められたときはこれに応じること。

#### 1.6 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。

#### 1.7 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、実施後は直ちにセンターに報告すること。  
また、県等が行う研修会等にも従事者を参加させること。

#### 1.8 工程確認、検食

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

#### 1.9 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ことを認識し、子ども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) 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、栄養教諭等はもとより、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。

#### 2.0 食物アレルギーを持つ児童生徒等への対応

食物アレルギー等を持つ児童生徒等への代替食、除去食等対応について、栄養教諭等の調理業務指示書により行うこと。また、除去食・代替食の受け渡しを確実に行うこと。

#### 2.1 報告書及び業務計画書

受託者は、別表7に掲げる報告書及び業務契約書をセンターに提出し、その確認を受けなければならない。

## 2.2 業務の引継ぎ等

必要に応じ、令和6年（2024年）4月の給食開始までの間に、給食センターで栄養教諭等が調理業務指示書等で指示する献立の試作等の十分な準備を行い、業務開始に備えること。業務の引継ぎ等が必要な場合は、これまでの受託者と十分な調整を行うこと。また、引継ぎ等に当たっては、事前の腸内細菌検査を実施しておくこと。

## 2.3 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。

## 2.4 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）

## 2.5 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。

(別表1) 履行場所

○ 宇土市学校給食センター

施設の名 称	所 在 地
宇土市学校給食センター	宇土市恵塚町 33- 1

○ 受配校等

(令和5年6月9日現在)

学校名	所在地	生徒数	職員数	食数計	クラス数	備考
宇土小学校	宇土市高柳町 104-1	728	51	779	22	
花園小学校	宇土市古保里町 695	624	51	675	18	
走潟小学校	宇土市走潟町 743	96	14	110	6	
緑川小学校	宇土市野鶴町 246	54	13	67	5	
網津小学校	宇土市網津町 2082-3	116	18	134	6	
網田小学校	宇土市下網田町 1842	89	17	106	6	
宇土東小学校	宇土市築籠町 46	258	29	287	11	
鶴城中学校	宇土市新小路町 151	822	68	890	23	
住吉中学校	宇土市笹原町 1700	96	19	115	4	
網田中学校	宇土市下網田町 1120	38	17	55	3	
宇土幼稚園	宇土市門内町 86	46	10	56	3	
花園幼稚園	宇土市古保里町 990-1	63	13	76	3	
給食センター	宇土市恵塚町 33- 1			36		
合 計		3,030	320	3,386	110	

(別表2) 業務分担

業務分担	市	受託業者	業務分担	市	受託業者
献立作成業務	○		保存食の保存		○
栄養指導業務	○		検食業務	○	
食数管理業務	○		配缶・配送・回収業務		○
給食費管理業務	○		洗浄・消毒作業		○
食材調達業務	○		残菜・厨芥集積		○
調理作業指示書作成	○		残菜・厨芥処理業務	○	
作業工程表・作業動線図作成		○	施設設備保守・維持管理	○	
食材検収の作業		○	使用機器等管理業務		○
食材検収の管理	○		調理室内清掃業務		○
調理業務		○			

(別表3) 標準的な配送・回収ルート時間割

○配送ルート
<u>緑川小・住吉中・宇土東小・鶴城中コース</u> センター (11:10) → 緑川小 (11:15) → 住吉中 (11:25) → 宇土東小 (11:45) → 鶴城中 (11:55)
<u>網津小・網田小・網田中コース</u> センター (11:15) → 網津小 (11:25) → 網田小 (11:35) → 網田中 (11:45)
<u>宇土幼・宇土小・走潟小コース</u> センター (11:10) → 宇土幼 (11:20) → 宇土小 (11:30) → 走潟小 (11:45)
<u>花園幼・花園小コース</u> センター (11:15) → 花園幼 (11:25) → 花園小 (11:35)
○回収ルート
<u>緑川小・住吉中・網津小・鶴城中・宇土幼コース</u> センター (13:25) → 緑川小 (13:30) → 住吉中 (13:35) → 網津小 (13:40) → 鶴城中 (13:55) → 宇土幼 (14:00)
<u>網田小・網田中コース</u> センター (13:25) → 網田小 (13:40) → 網田中 (13:45)
<u>走潟小・花園幼・花園小コース</u> センター (13:25) → 走潟小 (13:30) → 花園幼 (13:40) → 花園小 (13:45)
<u>宇土東小・宇土小コース</u> センター (13:25) → 宇土東小 (13:30) → 宇土小 (13:45)

(別表4) 施設設備、その他調理機器等

○給食センターの施設概要

項目	内容	備考
施設面積	全体面積 797.09 m <sup>2</sup> 厨房面積 641.84 m <sup>2</sup>	
構造	鉄筋コンクリート一部2階建	
建築年月	昭和54年4月10日	供用開始
方式	ウェットシステム(ドライ運用)	
使用食器	PEN食器	

調理場備品一覧表

(令和5年6月現在)

品名	個数	品名	個数	品名	個数
球根皮剥機	1	スラットコンベアー	1	食缶洗浄機	1
真空冷却機	1	ミキサー	1	システム食器類洗浄機	1
ドライ式水切り移動台	1	高速度ミキサー	1	スプーン洗浄付浸漬装置	1
電気式消毒保管機	2	プレハブ冷蔵庫	1	食油濾過機	1
包丁まな板殺菌庫	1	ガス回転釜	1	ラウンドベア	1
業務用冷凍庫	1	蒸気釜(煮炊き釜)	5	冷蔵庫	1
サイの目切機	1	連続式過熱蒸気調理機	1	攪拌自動煮炊き釜	1
フードスライサー	1	自動フライヤー	1	配送用コンテナ車	11
マイコンスライサー	2	食器消毒保管機	1		
食油ろ過機	1	食缶消毒保管機	9		

(別表5) 経費の区分

市	受託者
<ul style="list-style-type: none"> <li>○消耗品関係 (受託者分以外)</li> <li>○燃料費 重油 (ボイラー)、LP ガス</li> <li>○食糧費</li> <li>○印刷製本費</li> <li>○光熱水費 (電気、ガス、水道)</li> <li>○修繕費 (厨房機器等)</li> <li>○設備・調理機器等の購入費 (備品)</li> <li>○食器及び食缶、コンテナ等の購入費</li> <li>○天井・壁・フード等清掃費</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○消耗品関係 <ul style="list-style-type: none"> <li>【従事者の被服等】</li> <li>作業衣上下、靴、帽子、長靴、調理用手袋、マスク等</li> <li>【熱中症対策】</li> <li>冷感首巻スカーフ、コールドスプレー等</li> <li>【常備薬】</li> <li>救急絆創膏、消毒薬等</li> </ul> </li> <li>○受託者の人件費</li> <li>○受託者の福利厚生費</li> <li>○受託者の保健衛生費 (健康診断、検便等)</li> <li>○給食配送車の自賠責保険及び任意保険</li> <li>○給食配送車の購入 (リース等) 及び車検、法定点検費</li> <li>○給食配送車の燃料費及び修繕費</li> <li>○防鼠・防虫等の害虫駆除</li> <li>○設備、調理機器の修繕費 (受託者の過失による場合)</li> <li>○研修に関する経費</li> </ul>

(別表6) 汚染作業区域・非汚染作業区域

汚染作業区域	非汚染作業区域
<b>【検収室】</b> 原材料の鮮度等の確認及び根菜類の処理を行う場所 <b>【食品の保管室】</b> 食品の保管場所 <b>【下処理室】</b> 食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所 <b>【コンテナプール】</b> 返却された食器・食缶等の搬入場 <b>【洗浄室】</b> 機械、食器、食缶等の洗浄・消毒前	<b>【調理室】</b> 食材の切断を行う場所 煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所 加熱調理した食品の冷却等を行う場所 食品を食缶に配食する場所 <b>【コンテナプール】</b> 食品・食缶の搬出場 <b>【洗浄室】</b> 機械、食器具類の洗浄・消毒後

(別表7) 業務計画書及び報告書

報告書の種類	提出期限
業務従事者報告書	受託開始前及び年度当初
業務責任者等選任報告書	受託開始前
集団給食調理業務に関わる履歴書	受託開始前
勤務体制表	年度当初及び変更の都度速やかに
業務従事者変更報告書	変更の都度速やかに
委託業務完了届	履行の翌月10日までに
定期健康診断結果報告書	実施後速やかに提出
検便結果報告書	実施後速やかに提出
作業工程表	業務当日
作業動線図	業務当日
衛生管理チェックリスト(日常点検票)	業務当日
学校給食調理従事者健康観察記録票	毎月提出
調理温度等の記録	業務当日
ボイラー運転月報	毎月提出
事故報告書(異物混入等)	発生後速やかに
施設設備等破損報告書	発生後速やかに