

# 射水市学校給食センター学校給食調理等業務委託仕様書

- 1 委託業務名 射水市学校給食センター学校給食調理等業務
- 2 委託期間 令和5年4月1日から令和8年3月31日まで  
※ 委託契約締結日から令和5年3月31日までを業務委託の準備期間とし、協議の上、受託者の負担において業務開始までに万全な体制を整えるものとする。

3 委託業務場所 射水市鏡宮地内（射水市鏡宮203番地1）

## 4 施設の概要

- (1) 面積  
敷地 5,675.94 m<sup>2</sup>  
建築 2180.53 m<sup>2</sup>  
床面積 1階 1661.77 m<sup>2</sup>  
2階 293.34 m<sup>2</sup>  
計 1,905.11 m<sup>2</sup>
- (2) 構造 鉄骨2階建て
- (3) 厨房方式 フルドライシステム
- (4) 調理能力 最大5,000食/1日  
2献立方式対応可能  
アレルギー対応食

## 5 対象校及び給食提供数等

### (1) 対象校

- 射水市学校給食センター管内7小学校  
(放生津、新湊、作道、片口、堀岡、東明、塚原)
- 射水市学校給食センター管内3中学校（新湊、新湊南部、射北）
- 射水市学校給食センター管内1幼稚園（七美）

(2) 給食提供数（児童、生徒、園児及び学校職員等 約2,400人）

（令和4年4月28日現在数：クラス数には職員室・特殊含む）

	児童・生徒・園児	職員数	児童等・職員計	クラス数
小学校	1,335	164	1,499	68
中学校	766	79	845	27
幼稚園	7	5	12	1
総計	2,108	248	2,356	96

## 6 給食実施回数・献立

給食実施日は、次のとおりとし、調理すべき食数は月単位で連絡する。変更のある場合は、その都度連絡する。

献立については、委託者が作成したものを使用する。

◇ 年間給食実施回数（令和4年度実施予定）参考

幼稚園	186	小学校	198	中学校	203
-----	-----	-----	-----	-----	-----

◇ 年間給食実施期間（令和4年度実施予定）参考

	1学期開始	1学期終了	2学期開始	2学期終了	3学期開始	3学期終了
小学校	R4/4/8 (金)	R4/7/21 (木)	R4/8/30 (火)	R4/12/22 (木)	R5/1/11 (水)	R5/3/23 (木)
中学校	R4/4/6 (水)	R4/7/22 (金)	R4/8/29 (月)	R4/12/23 (金)	R5/1/10 (火)	R5/3/23 (木)
幼稚園	R4/4/11 (月)	R4/7/19 (火)	R4/9/2 (金)	R4/12/22 (木)	R5/1/11 (水)	R5/3/14 (火)

## 7 関係法令等の遵守

- (1) 食品衛生法「大量調理施設衛生管理マニュアル」、学校給食法「学校給食衛生管理基準」、「労働基準法」等の関係法令及びその他関連法規及び関連要綱を遵守すること。
- (2) 委託業務が、教育の一環として行われる学校給食であることを認識し、安全衛生には万全の注意を払い、常に誠意をもって業務の遂行にあたること。

## 8 調理等履行日数

- (1) 履行期間初日から給食開始準備の間（初年度の給食業務開始の研修期間として概ね10日程度）
- (2) その他委託者が指定した日
- (3) 給食調理等は年間200回前後とする。
- (4) 業務可能時間については、原則給食実施日の午前8時00分から午後4時45分までの間とする。また、食材の搬入に伴う受入作業時間は午前7時から午前8時とする。  
但し、必要がある場合については、委託者と受託者との事前協議により、給食実施日以外又は時間外の業務も可能とする。
- (5) 発注者は、学校行事や台風、大雪、地震などの天災地変、新型コロナウイルス、インフルエンザ、その他の疾病の流行等により必要と認めるときは、仕様書に規定する給食を実施する日数に関わらず給食を実施しないことができる。この場合において、は作業内容等については双方で協議するものとする。

## 9 業務内容

受託者は、契約書、仕様書、調理等業務作業基準（別紙①）、厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」、文部科学省「学校給食衛生管理基準」に基づき業務を行うこと。

なお、委託者が作成する献立及び準備する食材を使用し、調理作業工程表や作業動線図を作成し、学校別調理食数報告書に基づき調理を行うこと。（調理作業は当日のみとする。前日下処理は行わない。）

◇ 射水市学校給食副食等の調理加工業務、食器・食缶等の洗浄・消毒業務及びボイラー設備の運転操作業務は次のとおりとする。

- (1) 給食食材納品時の検収、格納業務
- (2) 給食の調理（委託者が作成した献立）と保存食管理業務
- (3) 施設設備の運転管理業務
- (4) 配缶業務とコンテナへの積込（搬送業者に積込済のコンテナを引渡す。）
- (5) 食器、食缶及び調理機器等の洗浄、消毒及び保管業務
- (6) 施設・設備及び厨房機器の清掃及び点検・軽微な修繕や部品交換等の業務
- (7) 食物アレルギーへの対応業務（除去及び代替食）
- (8) 残菜及び厨芥の集積、廃棄物の処理業務
- (9) 衛生管理業務
- (10) その他の業務
- (11) 上記 (1)～(10)の業務を遂行するために必要となる業務

本委託業務における委託者及び受託者の業務分担区分は、「委託者と受託者の業務分担区分」（別紙②）のとおりとする。

内容は、次のとおり

### ア 副食加工

- ① 検収済み食材料の一般倉庫、野菜庫、冷凍冷蔵庫、調味料庫及び乾物食品庫への収納
- ② 調理開始に当たっての調理機器類の点検、食材料の点検、計量及び取り出し
- ③ 食材料の下洗い、皮むき、芽取り、本洗い、切さい、加熱（蒸す、茹でる、炒めるなど仕込み段階の物）、冷却、混和、成型、粉つけ、衣つけ、調味、加熱（蒸す、茹でる、炒める、揚げる、焼くなど仕上げ段階の物）及び食缶盛付け後コンテナに収納
- ④ 食器類及び箸等の点検後コンテナに収納

- ⑤ 添加物の確認後コンテナに収納
- ⑥ 食物アレルギー食の確認後コンテナに収納
- ⑦ 上記収納再確認の上、コンテナ運搬業者へ引渡

イ 食器等の洗浄及び消毒保管

- ① 食器類、箸、スプーン、食缶類及び盛付け用具の洗浄点検並びにコンテナの洗浄
- ② 洗浄済み食器類、箸及びスプーンは翌日又は次回に使用すべき数を確認し、食器籠毎にコンテナに収納し、消毒保管
- ③ 洗浄済み食缶類の消毒保管庫への格納

ウ 機器類の洗浄及び点検整備

- ① 調理使用後の機械・器具類の洗浄及び点検整備  
(調理器具等の異常を感じた場合は、調理器具対応マニュアル別紙③)

エ 調理室等の清掃及び整理整頓

- ① 作業終了後の調理室、洗浄室、検収室及び準備室等の清掃並びに整理整頓
- ② 残菜処理室、休憩室、会議室等の清掃、敷地内の除草・除雪

オ 塵芥、残菜の処理

- ① 調理室及び検収室の塵芥並びに洗浄室の残菜の廃棄処理、廃棄物容器の指定場所への移動及び汚染箇所の清掃
- ② 空き缶、空き箱等の指定場所への移動（蛍光灯及び電池等の廃棄処理を含む。）

カ ボイラー設備運営管理及び給排水設備点検

- ① 諸施設、設備の管理運営、保守、維持保全を責任を持って行う。
- ② 管理物件の日常使用による消耗、破損及び故障に伴う対応は、適宜受託者がこれを実施すべきものとするが、受託者が単独にて実施し得ない修繕及び従来の設備の改良又は新設等については、委託者がその処理方法を決定するものとする。

キ その他

- ① 検食及び保存食の採取（毎回1食分を保存食専用冷凍庫（-20℃以下）で2週間以上保存）
- ② 食材の使用量及び残量の点検（結果を学校給食センター所長に通知する）、在庫品の整理整頓

◇ 給食実施日以外の日（委託者の別途定めた日）の学校給食調理等業務内容は、次のとおりとする。

ア 食器の洗浄及び金属製機器、食缶等のみがき

- ① 食器類及びスプーンの特別点検並びに特別洗浄は、各学期の終了後に行う。
- ② 調理用機械器具及び容器等のうち金属製品は、各学期の終了後に磨き作業を行う。

イ 調理室等の消毒

- ① 調理室、検収室及び下処理室等は少なくとも2回以上の消毒と拭取りを行う。
- ② 冷凍冷蔵庫、野菜庫、雑庫、調味料庫及び乾物食品庫は1回以上の拭取りを行う。

ウ 窓ガラス、フード等の清掃

- ① 調理室、検収室及び下処理室等の窓ガラス、フード等施設設備の金属製部分の清掃及び拭取りは適宜行う。

エ その他

- ① 給食開始前（学期毎）の準備及び給食終了後の後始末

◇ 施設、設備及び備品等の使用

ア 受託者は、業務を行うに当たり、委託者の所有する施設、設備及び備品等は無償で使用できるものとする。

イ 受託者は、次に掲げる消耗品等を調達すること。（具体的内容は、別紙④）

- ① 従事者の被服等
- ② 洗浄・衛生用洗剤及び薬品等
- ③ 業務に必要な消耗品及び清掃用具等
- ④ 従事者の使用する雑貨、文房具及び救急薬品等
- ⑤ その他、受託者の負担することが適当と認められるもの

ウ 受託者は、施設に備え付けられた設備・器具等を本来の用法に従い善良な管理者としての注意をもって使用し、良好な環境を保持するものとする。

なお、施設、機械、調理機器等設備の安全運転の管理監視及び機械機器等の軽微な修繕や部品交換等の対応を行うものとする。

エ 受託者は、施設、設備及び器具等に破損や不都合が生じた場合は委託者に書面にて報告しその指示に従うものとする。

なお、受託者の責に帰すべき理由による場合は、その損害を賠償するものとする。

オ 調理等業務従事者の控え室は、委託者が指定した場所とし、整理整頓を徹底する。

◇ 管理栄養士、栄養士の業務

1) 栄養士の配置及び法令等の遵守

受託者は、受託業務を行うに当たっては、学校給食の趣旨を十分理解し「学校給食衛生管理基準」をはじめ関係法令を遵守し、衛生管理の徹底に努めるため管理栄養士及び栄養士を置かなければならない。

2) 衛生責任管理者の選任及び衛生管理の徹底

受託者は、調理等業務従事者の中から衛生責任管理者を定め、健康、衛生及び安全

管理についての指導及び監督をさせるとともに、別途「受託者の遵守事項」(別紙⑤)に従わなければならない。

### 3) 有資格者等の配置

受託者は、調理業務を行うに当たり、次の有資格者等を置かなければならない。

- ① 責任ある常勤の管理者(正規職員)
- ② 経験ある栄養士(管理栄養士を含む)を最低3名以上
- ③ パートを含めた調理員の3分の2以上は、調理師免許を有し、学校給食の集団業務能力を有する者であること。(外国人雇用は委託者の承諾を得ること。)

#### ◇ 献立表の送付及び業務責任者の責務

- 1) 委託者は、献立を決定した時は、速やかに受託者の業務責任者に通知しなければならない。
- 2) 献立毎の調理食数及び食材料使用量については、委託者から受託者の業務責任者に文章で通知する。
- 3) 受託者の業務責任者は、上記献立に基づいて、作業工程表及び作業動線図を作成し、前日の午前中までに委託者に提出する。さらに、調理等業務従事者に仕事の割付け及び必要な技術指導を行うとともに、現場において調理等業務に従事する調理等業務従事者を指導、監督する。

#### ◇ 完了検査

- 1) 副食の加工の完了検査は、学校給食センター栄養教諭又は学校栄養職員の検食により確認する。
- 2) 上記確認後、受託者の業務責任者の指揮のもと調理等業務従事者は、学校及び学級別配食一覧表によって食缶に盛付け、区分け作業を行う。

#### ◇ 対象学校名、学級数、給食提供数

- 1) 委託者から提出する「給食実施予定表」及び「給食実施人員表」により副食等を提供する。
- 2) 実施予定数及び内容に変更があった場合は、その都度委託者から受託者の業務責任者に通知する。

#### ◇ 各業務の完了時刻

- 1) 給食実施日の調理等業務は、別途定めた配送業務時間までに完了するものとする。
- 2) 回収後の食器及び食缶等の消毒については、別途定めた時間までにおおむね完了するものとする。

#### ◇ 補足的業務についての協議

上記以外の補足的業務(調理作業工程の確認、食育推進のための学校への訪問、除草及

び除雪等)については、必要の都度、学校給食センター所長と受託者の業務責任者が連絡をとり、協議して定める。

## 10 調理等業務従事者の配置基準及び資格等

### ◇ 業務責任者（1名）

正規職員で調理に従事する者のうち、管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有し、3年以上の集団給食業務経験を有する者の中から、業務遂行の受託者としての責任を負うべき業務責任者1名を定め、従事者全体を指揮し、委託者との連絡調整にあたらせること。

### ◇ 業務副責任者（1名）

正規職員で調理に従事する者のうち、管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有し、3年以上の集団給食業務経験を有する者の中から、業務副責任者1名以上を定め、業務責任者を補佐し、業務責任者に事故あるとき又は欠けたとき、その職務を代行する常勤かつ専任の者とする。

### ◇ 衛生管理責任者（1名）

管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有し、受託者の食品衛生責任者として、関係法令に基づき食品の安全管理に留意するとともに、給食の調理、配缶、洗浄、消毒、保管等が衛生的におこなわれるよう従事者を指導する者とする。（業務責任者又は業務副責任者と兼務することができる。）

### ◇ アレルギー専任者（1名）

管理栄養士の資格を有し、アレルギー除去食を専任で調理する者とする。（業務責任者と兼務することはできない。）

### ◇ 施設設備点検責任者（1名）

施設、機械、調理機器等設備の安全運転の管理監視及び機械機器等の軽微な修繕や部品交換等の対応にあたる者とする。（配置すべき責任者等と兼務することができる。）

### ◇ 栄養士（3名以上）

栄養士の資格を有し、学校給食の集団給食業務能力を有する者であること。

### ◇ 調理員

パート作業員を含めた調理作業員のうち、3分の2以上は調理師の資格を有し、学校給食の集団給食業務能力を有する者であること。なお、休暇等による欠員のための人材を常時確保しておくものとする。（外国人雇用の場合は委託者の承諾が必要。）

### ◇ ボイラー運転者

2級ボイラー技士・危険物乙種2類以上の資格を有するものであること。

## 11 調理業務従事者の報告

- ◇ 調理業務従事者は、「調理業務従事者報告書」により、業務を開始しようとする2週間前に報告すること。なお、変更があった場合は、速やかに「調理業務従事者報告書(変更)」を提出すること。

## 12 安全衛生管理

厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」、文部科学省「学校給食衛生管理基準」を遵守すること。

### ◇ 衛生教育

受託者は関係法令等に基づき、食品の安全衛生管理に留意するとともに、給食の調理及び配缶等が衛生的に行われるよう、少なくとも年1回以上調理業務従事者の衛生教育を行うこと。

### ◇ 調理業務従事者の衛生管理

ア 受託者は調理業務（予備人員含む）従事者に対し、年1回健康診断を定期的に行うほか、常に調理業務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受診させること。

なお、新規採用調理業務従事者を業務に従事させる場合は、従事する前2週間以内に健康診断及び腸内細菌検査（赤痢、サルモネラ、腸チフス、0-157、パラチフスA）を行うこと。

イ 受託者は、調理業務従事者に対し、毎月2回検便による腸内細菌検査（赤痢、サルモネラ、腸チフス、0-157、パラチフスA）を行うこと。

ウ 受託者は、衛生上問題のある調理業務従事者を、業務に従事させてはならない。

### ◇ 食品の取扱い

受託者は、「調理等業務作業基準」（別紙①）に従うこと。

### ◇ 食物アレルギー対応業務

食物アレルギー対応業務に関しては、射水市学校給食センターで行うアレルギー対応に基づき必要数の除去及び代替食の調理を行うこと。アレルギー対応食の作業は細心の注意を払い、委託者の指示に従うこと。

### ◇ 施設、設備及び器具等の管理

受託者は、施設、設備及び器具等の衛生管理を「調理等業務作業基準」（別紙①）に従って行うこと。

### ◇ 食器の管理

受託者は、月1回食器（サンプル抽出）の洗浄状態（残留脂肪、残留でんぷん）を、科学的検査方法により確認すること。実施については、別途指示する。

### ◇ 保存食の管理



受託者は、保存食の管理を「調理等業務作業基準」（別紙①）に従って行うこと。

### 13 立入検査

受託者は、射水市教育委員会及び富山県高岡厚生センター等の立入検査が行われる場合、これに応じること。

### 14 各種研修の実施

安全衛生管理、危機管理及び調理技術の向上を目的とし調理及び食品の取扱等が安全、衛生的かつ適正に行われるよう、学校給食の目的を十分理解し、月1回以上研修を実施し、資質の向上に努めること。

### 15 委託料

#### ◇ 委託料の支払

月払いとする。

市は請求書を受理した日から30日以内に委託料を支払うこととする。

なお、発注者が支払う各月の委託料の額は頭書の委託料を36等分した金額を支払う。

ただし、当該金額に100円未満の端数があるときは最初の支払いに合算するものとする。

#### ◇ 契約保証金

契約の保証に係る契約保証金は、契約金額（年）の10%分を相当額とする。

#### ◇ 委託事業の継続が困難となった場合の措置

##### ア 受託者の債務不履行の場合

受託者の責めに帰すべき事由により債務不履行となった場合、又は不履行が見込まれる場合には、市は受託者に対して修復勧告し、一定期間内に修復策の提出及びその修復を求めることができるものとする。受託者が当該期間内に修復することができなかった時は、市は契約の解除及びこれにより生じた損害賠償を請求することができるものとする。

##### イ 市の債務不履行の場合

市の責めに帰すべき事由により業務の継続が困難となった場合、受託者は契約を解除できるものとする。この場合において、受託者は市に対し、これにより生じた損害賠償を請求することができるものとする。

##### ウ その他

当該責めに帰することのできない事由により継続が困難となった場合、不可抗力、又は、受託者の責めに帰することのできない事由により業務の継続が困難となった場合、市及び受託事業者双方により委託事業の継続について協議するものとする。

一定期間内に協議が整わない時は、相手方に対する事前の通知により、市又は受託者は契約を解除できるものとする。

#### 16 業務報告書

受託者の業務責任者は指定された報告書を、遅滞なく学校給食センター所長へ提出すること。

#### 17 事故への対応

受託者は、業務過程において、万一事故が生じた場合は、直ちに委託者へ報告するとともに、速やかに善後策を講じ、委託者に報告書を提出すること。

#### 18 損害賠償について

◇ 受託者は、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。

◇ 次に掲げる事項に該当し、その結果市に損害を与えた場合、受託者は、市に損害を賠償しなければならない。

ア 故意又は瑕疵により、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した時

イ 故意又は瑕疵により、施設備品を損壊、紛失又は委棄した時

#### 19 その他特記事項

◇ 業務実施については、本仕様書に基づく内容とともに、提案内容により行うこと。

◇ 受託者は、業務上知り得た事項については守秘義務を負うこと。

◇ 市学校給食運営協議会等に出席を依頼し意見を求めることがある。

◇ 学校給食法、食品衛生法、労働基準法等の関係法令及びその他関連法規並びに関連要綱を遵守すること。

#### 20 その他

◇ 受託者は、節水、節電及び空調温度適温設定等の適正な管理を行い、調理場等施設の光熱水費節減に努めるとともに、環境に配慮した業務運営を行うこと。

◇ 仕様書に定めない事項については、必要に応じて委託者及び受託者が協議して定めるものとする。