

射水市学校給食センター給食調理・搬送等業務委託仕様書

1 業務名

射水市学校給食センター給食調理・搬送等業務

2 業務期間

令和8年4月1日から令和13年3月31日まで（5年間）

3 業務場所

射水市学校給食センター（射水市鏡宮203番地5）

4 センター概要

- (1) 敷地面積 5,671.86㎡
- (2) 建築面積 1,992.63㎡
- (3) 延床面積 1階 1,879.38㎡
2階 301.15㎡
- (4) 構造 鉄骨造2階建て
- (5) 厨房方式 フルドライシステム
- (6) 調理能力 5,000食／1日（副食のみ）
アレルギー対応食
- (7) その他 自動販売機なし

5 対象校数、食数及び給食提供日数

区分	施設数	食数	クラス数	給食提供日数
幼稚園	1	5	1	191
小学校	6	1,386	63	198
中学校	3	747	27	203
給食センター	1	28	1	203
合計	11	2,166	92	

※食数は令和7年5月1日時点のもので、園児児童生徒数及び教職員数を含む。

※給食提供日数は令和7年度の予定日数である。

6 給食実施期間

区分	1 学期		2 学期		3 学期	
	開始	終了	開始	終了	開始	終了
幼稚園	4 / 1 0 (木)	7 / 2 3 (水)	9 / 2 (火)	1 2 / 2 3 (火)	1 / 9 (金)	3 / 1 6 (月)
小学校	4 / 1 0 (木)	7 / 2 3 (水)	8 / 2 8 (木)	1 2 / 2 3 (火)	1 / 9 (金)	3 / 2 3 (月)
中学校	4 / 9 (水)	7 / 2 4 (木)	8 / 2 7 (水)	1 2 / 2 4 (水)	1 / 8 (木)	3 / 2 3 (月)
給食センター	4 / 9 (水)	7 / 2 4 (木)	8 / 2 7 (水)	1 2 / 2 4 (水)	1 / 8 (木)	3 / 2 3 (月)

※令和 7 年度の実施予定である。

7 業務履行日数

給食提供日数以外の業務履行日数は、以下のとおりとする。また、委託者が学校行事や台風、大雪、地震等の天災、インフルエンザ等の疾病の流行等により給食を実施しないこととした場合は、委託者及び受託者が協議の上、決定することとする。

- ・令和 8 年 4 月 1 日から給食提供開始日までの日数（初年度研修期間）
- ・夏季休業期間、冬季休業期間のうち、受託者が清掃や点検等に要する日数
- ・年度末から新年度給食提供開始日までの日数
- ・その他委託者及び受託者が協議の上、決定した日数

8 業務可能時間

業務可能時間は、原則として平日（土曜日及び日曜日、祝日、1 2 月 2 9 日から翌年の 1 月 3 日までを除く）の午前 8 時 0 0 分から午後 4 時 4 5 分までとする。また、搬入される食材の受入れ作業がある場合は午前 7 時 0 0 分からとする。ただし、特段の必要がある場合は、委託者及び受託者が協議の上、決定することとする。

9 業務内容

受託者が行う業務の詳細は以下のとおりとする。各業務の実施に当たっては、厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び文部科学省「学校給食衛生管理基準」を遵守すること。

（1）給食食材納品時の検収及び保管

- ・委託者から受領した検収表に基づき、業者から納入された食材を検収し受取ること。
- ・検収表と納入された食材の数量等に相違があった場合は、直ちに委託者に連絡すること。
- ・検収後の物資は衛生的な管理を行い、適正な場所に速やかに保管すること。原材料の保存食を採取し、定められた期間保管すること。
- ・仕分室、食品庫、冷凍庫及び冷蔵庫の食品等の在庫状況を確認し、その結果を報告す

ること。報告様式は受託者の任意とするが、委託者に事前に確認すること。

(2) 給食の調理及び保存食の保管

- ・調理開始前に使用する機器類の消毒及び点検を行い、委託者が作成した献立と食数に基づき給食の調理を行うこと。機器の点検中に異常を発見した場合又は調理の過程で食材に異常や異物を発見した場合は、直ちに委託者に報告すること。
- ・調理済の保存食を採取し、定められた期間保管すること。
- ・調理開始時間は、調理後 2 時間以内に園児児童生徒が喫食できるよう各学校の給食時間を十分考慮し、学校行事等による 10 分程度の時間変更に対応できるようにすること。

(3) 食物アレルギー対応食の調理及び保存食の保管

- ・調理開始前に使用する機器類の消毒及び点検を行い、委託者が作成した献立と食数に基づき除去食又は代替食の調理を行うこと。機器の点検中に異常を発見した場合又は調理の過程で食材に異常や異物を発見した場合は、直ちに委託者に報告すること。
- ・調理する除去食又は代替食の食数は概ね 20 食とする。
- ・調理の際は、細心の注意を払うとともに委託者との連絡を密に行い、委託者の指示に従うこと。
- ・除去食又は代替食は委託者が用意する専用の容器に入れ、食缶コンテナに積込むこと。
- ・調理済の保存食を採取し、定められた期間保管すること。

(4) 食器コンテナの配送

- ・委託者が指定する食器の配送時間に合わせて、食器が積み込まれているコンテナを配送車に積み込み、学校へ配送すること。
- ・配送中はコンテナの損傷やコンテナ内の食器かご等の散乱等が起こらないようコンテナを固定する等の配慮を行うこと。
- ・食器の配送時間は別紙 1 「コンテナ車配送計画表」のとおりとする。
- ・食器コンテナの大きさ及び台数は以下のとおりとする。

概算寸法 (mm)	台数
W1450×D830×H1700	15

※台数は令和 7 年 4 月時点のものである。

(5) 給食の配缶及び食缶コンテナの配送

- ・調理した給食を学校ごとに各クラスの食缶に配分し、学校ごとの食缶配送用コンテナに積込むこと。
- ・配缶は、委託者に対し調理した給食の味の確認等を求め、委託者の許可を受けた上で行うこと。
- ・委託者が指定する食缶の配送時間に合わせて、食缶が積み込まれているコンテナを配送車に積み込み、学校へ配送すること。
- ・配送中はコンテナの損傷やコンテナ内の食缶の散乱等が起こらないようコンテナを固定する等の配慮を行うこと。
- ・食缶の配送時間は別紙1「コンテナ車配送計画表」のとおりとする。
- ・食缶コンテナの大きさ及び台数は以下の表のとおりとする。

概算寸法 (mm)	台数
W 1 2 7 0 × D 8 3 0 × H 1 6 5 0	1 4

※台数は令和7年4月時点のものである。

(6) 調理後における調理機器等の点検及び清掃

- ・調理において使用した機器及び用具類は、使用後に点検清掃を行い、異常を発見した場合又は異物を発見した場合は、直ちに委託者に報告すること。
- ・機器及び用具類の洗浄を行う際は、フルドライシステムであることに配慮し、床面又は壁面に水分を残さないようにすること。
- ・食材の納品検収作業後には屋外の荷受けプラットホームの清掃を行うこと。

(7) 食器、食缶コンテナの回収及び洗浄消毒

- ・委託者が指定する時間に食器、食缶コンテナを学校から回収し、委託者が用意する洗浄機、消毒保管庫等を使用して、食器、食缶、トレイ、食器かご、はし、スプーン、はしかご、コンテナ等を洗浄消毒すること。
- ・洗浄を行う際は、フルドライシステムであることに配慮し、床面又は壁面に水分を残さないようにすること。
- ・洗浄又は消毒中に異物等を発見した場合は、直ちに委託者に連絡し、その指示を仰ぐこと。
- ・食器コンテナは、天吊り式コンテナ消毒装置を使用して消毒を行うため、委託者が指定する位置に移動させるとともに、食缶コンテナを翌日の配送に対応できるよう委託者が指定する位置に移動し整理しておくこと。
- ・翌日の食器配送時間までに、洗浄後の食器、トレイ等に汚損や破損がないか確認し、汚損や破損を見つけた場合は、予備の交換の上、汚損や破損した物を委託者に提出す

ること。

(8) 残食及び廃棄物の処理

- ・幼稚園及び小中学校から戻ってきた食缶内に残食がある場合は、委託者が用意する厨芥処理システムの粉碎シンク及び脱水機を使用して処理すること。
- ・食缶内の残食は、粉碎シンクに入れる前に委託者が用意する計量器で重さを計測すること。残食の量は毎日計測し、学校ごとに献立ごとに取りまとめて委託者に毎日報告すること。
- ・報告の様式は受託者の任意とするが、委託者に事前に確認すること。
- ・脱水機は使用後に洗浄すること。洗浄方法は委託者に確認すること。
- ・業務において発生した可燃ごみ、空き缶、段ボール等の廃棄物は委託者が指定する場所に搬出すること。

(9) ボイラー設備の運転及び維持管理

- ・委託者が用意する蒸気ボイラーを稼働させ、設備の維持管理を行うこと。
- ・ボイラー設備は以下の表のとおりとする。

種類	規格	台数
蒸気ボイラー	三浦工業株式会社 小型還流蒸気ボイラー S Q - 2 0 0 0 Z S	2
還水タンク	T H W - 1 容量：4. 0 t	1
軟水装置	三浦工業株式会社 M S - 6 5	1
薬注装置	三浦工業株式会社 C P I - 3 0 L	2
塩水タンク	—	1

※令和7年4月時点の仕様である。

(10) 各種打合せへの参加

- ・委託者が適宜行う打合せに参加すること。参加者や参加人数は委託者と協議すること。

(11) 各種文書の作成及び提出

- ・業務の実施に当たって、別紙2「提出書類一覧」のとおり文書を委託者に提出すること。

(12) 設備、器具等の簡易な修繕

- ・業務履行のために使用している設備、器具等に異常があった場合は、直ちに委託者に報告すること。
- ・原則として委託者が修繕対応するが、必要に応じて委託者の修繕作業に協力すると

ともに、簡易な異常や不具合は受託者が修繕すること。

(13) その他

- ・以上の業務のほか、関連する業務の分担区分は、別紙３「業務負担区分」のとおりとする。

10 設備及び備品等の使用

- ・受託者は業務の実施に当たり、射水市学校給食センター内の設備及び備品等は無償で利用できることとする。使用に際しては、最善の注意を払い丁寧に取り扱うこと。
- ・受託者が業務を実施する際に必要となる事務室、更衣室及び休憩室は委託者が用意する。
- ・業務従事者が駐車する駐車スペースは委託者が用意する。
- ・電気、ガス及び水道を使用する際は、業務の実施に支障がない範囲で節約に努めること。
- ・毎日の業務終了後には、水道からの水漏れがないことを確認し、照明の消灯、エアコン等の機器が停止していることを確認した上で帰宅すること。
- ・委託者から受領した鍵は、確実に管理すること。紛失した場合は、直ちに委託者に連絡すること。
- ・センター敷地内の除草又は除雪作業に可能な範囲で協力すること。

11 業務従事者の配置

- ・受託者は以下の表に掲げる業務従事者を配置すること。また、欠員が発生した場合は、業務の実施に支障がないように代替職員を配置すること。

区分	主な業務内容	資格等	配置人数
調理業務責任者 (調理従事者と 兼務可能)	・調理業務従事者全 体の指揮監督、健 康管理 ・委託者との連絡調 整	・管理栄養士、栄養士又は 調理師免許を有する者 ・３年以上の集団給食業 務経験を有する者 ・受託者の正規職員であ る者	１名
調理業務副責任 者 (調理従事者と 兼務可能)	・調理業務責任者の 補佐及び代理	・管理栄養士、栄養士又は 調理師免許を有する者 ・３年以上の集団給食業 務経験を有する者 ・受託者の正規職員であ る者	１名

アレルギー食専任者 (業務責任者との兼務不可)	・除去食又は代替食を専任で調理	・管理栄養士の資格を有する者	1名
ボイラー運転者	・ボイラー設備等の日常点検及び運転管理 ・施設、備品の軽微な修繕	・2級ボイラー技士の資格を有する者	1名
調理員	・調理、配缶、洗浄、消毒等の作業	・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 ・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	・5名以上 ・3名以上
配送業務責任者	・配送業務従事者全体の指揮監督、健康管理 ・委託者との連絡調整	・受託者の正規職員である者 ・調理業務責任者との兼務不可 ・調理員との兼務可能	1名
配送員	・食器、食缶コンテナの配送及び回収 ・配送車の洗浄、点検	・配送業務責任者と兼務可能	4名程度

12 配送車両

- ・配送業務に使用する車両は受託者が用意し、維持管理を行うこと。なお、車両は中古車両でも可とする。
- ・2トン以上テールゲートリフター車であって、食器コンテナ及び食缶コンテナを5台以上積載可能であること。
- ・車両には「射水市学校給食センター」の名称を入れ、本業務専用車両とし、他の業務には使用しないこと。
- ・業務中の事故又は故障等の不測の事態に対応できるように代替車を用意すること。
- ・配送業務のみを再委託する場合は、以上の条件を満たすことができる業者を選択すること。

13 安全衛生管理

- ・受託者は、厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び文部科学省「学校給食衛生管理基準」を遵守すること。
- ・受託者は、調理業務及び配送業務の従事者に対し、年1回以上定期健康診断を受診させること。
- ・受託者は、調理業務及び配送業務の従事者に対し、毎月2回以上検便による腸内細菌検査（赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌群を対象とする）を受診させること。また、毎年10月から3月までの間はノロウイルスの検査も行うこと。腸内細菌検査結果は、委託者に提出すること。
- ・受託者は、以下の項目に該当する者を業務に従事させてはならない。
 - ・定期健康診断、ノロウイルス検査又は腸内細菌検査の結果、食品衛生上支障があると認められる者
 - ・化膿性疾患が手指にある者
 - ・本人又は同居人に下痢、発熱、腹痛、嘔吐症状がみられる者
 - ・本人又は同居人が「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）に規定する感染症又はその疑いがある者
- ・配送業務従事者においては、テールゲートリフターに関する特別教育を受講させること。

14 立入検査等への協力

- ・厚生センターによる立入検査のほか、委託者より視察や見学の実施連絡があった場合は、その実施に協力すること。

15 各種研修の実施

- ・受託者は、実施する業務がより安全に衛生的に行われるよう業務従事者に対し研修を実施すること。研修を実施した場合は、研修資料等を委託者に提出し報告すること。

16 委託料の支払い

- ・受託者は、委託者に対し各月の業務終了後に業務完了届を提出し、委託者の確認を受けた後に、委託者に対し請求書を提出すること。
- ・委託者が受託者に対し支払う委託料は、令和8年4月分を初回として、請求書を受理した日から30日以内に支払うこととする。
- ・各月の委託料の額は、契約額を60等分した額とする。ただし、当該金額に100円未満の端数があるときは、初回の支払額に加えることとする。

17 契約保証金

- ・受託者は、契約の締結時において委託金額のうち令和8年度分に相当する額の10分の1以上の額を契約保証金として納付すること。

18 損害賠償

- ・受託者は、業務の実施に当たり、食中毒や事故等の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とし、保険証書の写しを委託者に提出すること。
- ・受託者は、次に掲げる事項に該当し、故意又は過失により第三者に損害を与えたときはその損害を賠償しなければならない。
 - ・人体に有害な物質を給食に混入したとき
 - ・委託者の施設、設備又は調理器具を損壊又は紛失したとき
 - ・調理に使用する食材を汚損し使用できなくしたとき

19 その他

- ・業務の実施に要する経費の負担区分は、別紙4「経費負担区分」のとおりとする。
- ・業務従事者の雇用にあたっては、可能な限り射水市内に居住する者の採用に努めること。
- ・受託者及び業務従事者は、業務上知り得た事項について守秘義務を負う。これは、業務受託期間終了後又は業務従事者の退職後も同様とする。
- ・本仕様書に定めのない事項は、委託者及び受託者が協議の上、決定することとする。