

田舎館村学校給食センター

調理等業務委託仕様書

令和4年11月

田舎館村教育委員会
田舎館村学校給食センター

田舎館村学校給食センター調理等業務仕様書

【基本事項】

1 件名

田舎館村学校給食センター調理等業務

2 業務内容

- (1) 食材検収補助
 - (2) 調理
 - (3) 保存食の採取及び保管
 - (4) 配缶及び配送コンテナへの積込発送
 - (5) 食器、食缶、調理機器及び配送コンテナの洗浄消毒保管
 - (6) 残菜の計量及び処理
 - (7) 施設及び設備の清掃並びに点検
 - (8) 使用物品の管理
 - (9) その他機器の簡易な点検修繕
 - (10) 衛生管理
 - (11) 前号各号に付帯する業務
- (参考) 業務に含まれない内容
- ・ 献立作成
 - ・ 食材の調達
 - ・ 給食費の徴収等
 - ・ 施設及び設備の保守

3 業務場所、名称及び概要

施設名	田舎館村学校給食センター
所在地	田舎館村大字畑中字観妙寺40番地1
開設年月日	平成26年4月
建物構造	鉄骨造 一部2階建
建築面積	1090.18㎡
システム・運用	ドライシステム
給食配食校	3校(小学校1、中学校1校、県立養護学校1校)
調理食数	約680食/日(令和4年度)

4 設備及び備品等

業務の実施に必要な施設、設備及び備品は、田舎館村(以下「村」という。)が無償で貸与する。

(主な設備)

設備の種類	規格	数量	備考
電気回転釜	CSK-200	3	
ガス回転釜	AG2-40	1	
フードスライサー	MG-201	1	
フライヤー	USK-750-F	1	
スチームコンベクション	TSCO-20EDN	1	
真空冷却機	CMJ-40QE	1	

設備の種類	規格	数量	備考
ガス式立体炊飯器	TGRC-30	4	
食器洗浄機	TDW-2N-55	1	
食缶洗浄機	TDWA3-6LEM	1	
コンテナイン消毒保管庫	HEC-22	3	

その他、別紙により詳細リストを配布

5 履行期間

令和5年4月1日から令和10年3月31日までの5年間

6 調理食数及び食実施回数（予定）

年 度	令和5年度	令和6年度	令和7年度	令和8年度	令和9年度
調理食数	680 食程度	680 食程度	650 食程度	640 食程度	620 食程度
給食回数	202 回程度	202 回程度	202 回程度	202 回程度	202 回程度
業務日数	220 日程度	220 日程度	220 日程度	220 日程度	220 日程度

7 業務実施時間

原則として、給食実施日の午前8時15分から午後5時までとする。ただし、各種研修会、会議及び行事、災害等による炊き出しで必要がある場合については、村と事前に協議により、給食実施日以外の日及び時間外の業務も可能とする。

8 関係法令の遵守

学校給食法、食品衛生法、労働基準法等の労働関係法令、その他関連法規及び関連要綱等を遵守すること。

9 安全衛生管理の徹底

安全な給食を提供するため、HACCPの概念を取り入れ、「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）」（以下「衛生管理基準等」という。）等に基づき、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。

10 学校行事等への協力

学校給食の意義や特色を踏まえ、対象校等の食育活動に積極的に協力すること。また、行事食（バイキング給食等）、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。

11 立ち入り検査等の協力

保健所又は村の指定する者の立ち入り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。また施設見学への対応についても、協力すること。

12 給食時間変更の対応

学校行事等による給食時間の変更がある場合は、適切に対応すること。

1 3 人員配置

委託事業者は、業務に必要な人員を適切に配置するものとする。また、従事者をできる限り村に居住する者から雇用するものとする。

【実施体制】

1 業務責任者等

委託事業者は、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、専門の知識及び集団調理業務に従事した経験を有する次に掲げるものを配置すること。

(1) 業務責任者（1名）

調理及び洗浄並びにこれらに付随する業務に関する事務処理を行う業務責任者を配置する。業務責任者は、管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有し、概ね650食以上の学校給食調理施設で3年以上の実務経験を有するものとする。業務責任者は常勤とし、業務の処理に関し権限を有するものとする。

(2) 業務副責任者（1名）

業務責任者に事故あるとき又はかけたときにその職務を代行する業務副責任者を配置する。業務副責任者は、管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有し、概ね650食以上の学校給食調理施設で2年以上の実務経験を有するものとする。業務副責任者は常勤とし、業務の処理に関し、業務責任者に次いで権限を有するものとする。

(3) 食品衛生責任者（1名）

青森県食品衛生法施行条例（平成12年青森県条例18号）別表第1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、「大量調理施設衛生管理マニュアル（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資格を有するものとし、常勤とする。食品衛生責任者は、業務責任者又は業務副責任者が兼ねることができる。

(4) 調理従事者

業務に必要な人員を適切に配置するものとする。

2 業務の処理に関する指示等

委託事業者は、業務責任者及び業務副責任者を業務管理者と定め、業務の処理及び業務の処理に関する村との連絡に当たらせるものとする。村は業務の処理に関する指示は、業務管理責任者に対し行い、調理従事者に対して直接これを行わない。

3 選任報告書

業務責任者、業務副責任者、食品衛生責任者（以下「責任者」という。）について、業務を開始しようとする1週間前までに、それぞれ、次の表に定めるところにより選任報告書を村に提出すること。

報告書	添付書類
業務責任者選任報告書	業務履歴書及び資格を証する書類の写し
業務副責任者選任報告書	業務履歴書及び資格を証する書類の写し
食品衛生責任者選任報告書	業務履歴書及び資格を証する書類の写し

4 業務従事者等の教育及び研修

調理及び食品の取扱い等が円滑に行われるよう定期的に研修を行い、業務従事者の資質の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、必ず初任者研修を実施すること。

【業務区分】

本業務における村及び委託事業者の業務分担は、添付資料のとおりとする。

1 村が行う業務の範囲

調理に関して村が行う業務の範囲は次のとおりとする。

(1) 献立作成等

村は、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次の表に定めるところにより、業務内容に応じて、それぞれの提示時期に委託事業者に提示する。

種 類	提示時期
給食実施予定	年度当初
食器、食缶、食器かご等の種別	年度当初
給食献立予定（月間）	毎月 2 4 日
各学期給食基本人員	各学期開始 5 日前
調理通知書	毎月 2 4 日前
調理変更通知書	当日まで

(2) 給食実施食数等の通知

村は、各月の初日の 7 日前までに、委託事業者はその月の給食予定表食数を示す。予定給食数に変更がある場合は、提供日の 3 日前までに、委託事業者に対しその内容を示し、それ以降は変更しない。ただし、学級閉鎖、臨時休校等緊急やむ得ない場合は、当日においても給食実施食数の変更を通知する場合もある。

(3) 食材の調達

村は、献立及び食数に応じて食材を調達する。

2 委託事業者が実施する業務

委託事業者は、「衛生管理基準等」に基づいて調理等を実施するものとする。調理済み食品は調理後 2 時間以内で児童生徒が喫食できるよう調理を行うこと。

(1) 食材検収補助

委託事業者は、食材の検収を補助する責任者を定め、発注書に基づき、食材の引渡し、検収、検温及び記録等の業務を補助すること。食材に使用する野菜類、果物類、食肉・魚介類、食肉加工品、乾物及び冷凍食品については、所定の専用台車又は専用容器へ入れ替え、冷蔵庫等での保管及び下処理室等への運搬をすること。

(2) 調理

委託事業者は、村が提示する「学校給食献立予定表」及び「調理通知書」等に基づき、村の提供する食材を使用して調理する。

ア 「学校給食献立予定表」及び「調理通知書」等に基づく「調理作業工程表」及び「調理作業動線図」を栄養教諭等に提出し、確認検査を受けた内容で調理する。

イ 調理物の完了検査は、配缶前に委託事業者立会いのもと栄養教諭等がおこなうほか、村が必ず検査(検食)を行うものとする。

ウ 調理過程で異物混入や不適切な食材を発見した場合は、速やかに村に報告して協議すること。異物混入等の原因が委託事業者にあると考えられる場合は、別途報告書を提出する。

エ 調理ミス、数量間違い等が生じた場合は、速やかに村に報告して、村と協議し委託事業者の責任において処理すること。

- オ 献立の打合せは、委託事業者と栄養教諭等が、翌週実施分について週1回実施する。
- カ 調理通知書等に記載のない事項の作業については、双方協議の上、行うものとする
- (3) 保存食の採取及び保管
委託事業者「衛生管理基準等」に基づき、原材料及び調理済み食品を採取し、専用冷凍庫への格納を行い、保存食記録簿に記入する。
- (4) 配缶及びコンテナ積み込み
調理完了食品を村が指定する学校ごと、クラス別に計量配缶後、輸送コンテナに積み込むこと。(※中学校へは、ダムウェーダで渡り廊下まで運び、給食後回収。)
- (5) 食器、食缶、調理機器及び輸送コンテナの洗浄消毒保管
ア 各学校から返却された、食器類、食器かご、食缶、はし、スプーン、トレー、汁杓子及びしゃもじ等を分別して洗浄し、各指定の消毒保管庫へ格納すること。
イ 食器等は丁寧に取扱い、洗浄後はクラスごとに食器かごに入れ、専用の消毒保管庫による消毒保管を行うこと。
 (i) 食器・食缶洗浄機出口からの食器については、汚れの取り残し及び破損の有無を確認すること。
 (ii) 食器類の目的以外の使用は一切禁止する。
ウ 食器、各種調理設備機器及び容器等に使用する洗剤等は、人体・環境に安全な規定濃度で使用し、適切に保管すること。
- (6) 残菜の計量及び処理
ア 調理に伴うごみや残菜は所定の方法で処理すること。
イ 学校返却された残菜は計量して記録すること。
ウ 廃棄物の管理は適切に行うこと。
- (7) 施設、設備の清掃及び点検
ア 「衛生管理基準等」に基づき、調理器具等の清掃、消毒及び安全点検並びに記録を行うこと
イ 春、夏及び冬の長期休業日中に施設及び設備の清掃並びに食器、食缶、食器かご、及びトレー調理作業用消耗品等の洗浄、消毒並びに保管を行うこと。
- (8) 使用物品の管理
調理及び洗浄に使用する消耗品等については、在庫を常に確認し必要な補充を行うこと。
- (9) 清掃
ア 作業終了後の検収前室、検収室、貯米室、下処理室、調理室、炊飯室、洗浄室、コンテナ室等の清掃及び整理整頓を行うこと。
イ 消毒室、トイレ、休憩室等についても定期的に清掃し、清潔に保つこと。
- (10) 衛生管理
「衛生管理基準等」に基づき、業務責任者等調理に関わる者の健康管理、食品管理及び施設設備等の管理を行うこと。この場合において、業務責任者等調理に関わる従事者の健康管理については、次に掲げる内容に留意して実施すること。
ア 健康診断は年1回以上定期健康診断を行うこと。
イ 検便は、赤痢菌、サルモネラ菌及び腸管出血性大腸菌群に係る検査を月2回実施すること。なお、保菌者が出た場合は、ベロ毒素等の有無などについて、追跡調査を行うこと。必要に応じて、ノロウイルス検査等についても実施すること。
ウ ノロウイルスの感染の疑いのある症状が調理従事者に発生した場合は、直ちに当該調理従事者に対して学校給食センターへの立入禁止を指示し、発症日時及び

発症状況等を村に報告するほか、ノロウイルスの保有を確認するための迅速検査と高感度検査を原則として同時に行うこと。

エ ノロウイルスの感染の疑いのある症状が調理従事者と同居する者に発生した場合は、直ちに当該調理従事者に対して学校給食センターへの立入禁止を指示し、発症日時及び発症状況等を村に報告するほか、当該調理従事者がノロウイルスを保有していないことを高感度検査により確認すること。

オ その他の細菌、ウイルス等による感染（感染の疑いのある症状の発生を含む。）が発生した場合は、発症日時及び発症状況等を村に報告するほか、必要に応じて、当該調理従事者に対して学校給食センターへの立入禁止を指示し、保菌の有無を確認するための検査を行うこと。

(1) 前号に付帯する業務

次に掲げるもののほか、前各号に付帯する業務について、必要に応じ適宜実施すること。

ア 調理機器等の点検、簡易な修繕、部品交換及びグリスアップ作業等を行うこと。

イ かご、ざる、トロ箱等の異物混入になる恐れのあるささくれなどの点検、除去等を行うこと。

ウ 食缶食器かごコンテナ等のクラス名等の確認、シール貼替等を行うこと。

3 施設、設備及び器具類の取扱い

調理は、学校給食センターで行い、備え付けの設備及び器具等を用いて行うこと。また、これらを学校給食センター以外に持ち出してはならない。ただし、業務作業上、必要な場合は、村と協議の上、委託事業者が準備し持ち込みできるものとする。

4 届け出・報告等

(1) 許認可取得の届出

委託事業者は、食品衛生法第52条の規定による営業許可等必要な許認可、青森県食品衛生施行条例に基づく食品衛生責任者の配置の届出等必要な許認可等を行い、村にその取得を証する書面の写しを提出すること。

(2) 業務計画書及び報告書

委託事業者は、次のとおり調理作業工程表等を作成して、提出期限までに提出すること。

種類	提出期限	部数
調理作業工程表	作業日の3日前・毎日、業務終了後	1部
調理作業動線図	作業日の3日前・毎日、業務終了後	1部
長期休業期間作業計画書	作業日の2週間前	1部
業務従事者報告書	給食開始前	1部
業務従事者変更報告書	変更時	1部
調理作業従事者分担表	翌月分を作業日開始の3日前	1部
定期健康診断結果報告書	検査結果受取後速やかに	1部
従事者の細菌検査結果報告書	検査結果受取後速やかに	1部
健康観察記録報告書	毎日、出勤後	1部
学校給食日常点検報告書	毎日、業務終了後	1部
機械器具点検報告書	毎日、業務終了後	1部
調理作業等完了報告書	毎日、業務終了後	1部
消毒保管庫等点検表	毎日、業務終了後	1部
保存食記録表	翌月速やかに	1部

異物混入等報告書	発生後直ちに	1部
研修実施報告書	実施後速やかに	1部
業務完了報告書	翌月速やかに	1部
残菜記録表	毎日、業務終了後	1部
冷蔵・冷凍庫温度記録表	翌月速やかに	1部
中心温度定期検査表	実施後速やかに（3ヶ月に1回）	1部

【費用負担区分】

1 村が負担する費用

調理等に要する費用のうち、光熱水費、燃料費及び施設の維持・管理に要する費用は、村が負担する。

2 委託事業者が負担する費用

調理等に要する費用のうち、村が委託事業者は無償貸与する設備及び備品等を除き、備品等の購入費、調理用被服費、調理用被服等の清潔保持に要する費用、調理に使用する消耗品、衛生消耗品及び消耗性備品、委託事業者が使用する消耗品及び通信費等、業務従事者の衛生管理等に関する研修費、細菌検査及び健康診断料等については、委託事業者が負担するものとする。

3 委託料の支払い

(1) 履行の確認

委託事業者は、毎月分の業務完了報告書を翌月10日までに村に提出する。

(2) 請求

委託料は、令和5年4月分を初回として、月ごとに支払うものとする。委託事業者は、当該月分の委託料を村に請求するものとし、村は、請求書を受理した日から30日以内に委託料を支払うものとする。

(3) 調理数の変動に伴う委託料の変更

実施条件と実際の調理数が著しく異なった場合には、村と委託事業者が協議の上、委託料を変更することができる。

【責任分担区分】

村と委託事業者との責任分担は次のとおりとする。

種類	内容	負担者	
		村	委託事業者
業務の中止・延期	村の指示によるもの	○	
	委託事業者の事業放棄、破綻		○
不可抗力による中止等	大規模な災害などによる事業中止	○	
許認可等	業務実施に必要な許認可の取得等の遅延等		○
計画変動	業務内容の変更		○
運営費変動	計画変更以外の要因による運営費用増大		○
第三者賠償	第三者に損害を与えた場合		○
調理事故・異物混入	事業者の責めに帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	
施設設備等の補修	事業者の責めに帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	
事業の実施水準	仕様書で定める水準に不適合である場合		○

【損害賠償等に関すること】

1 損害賠償責任

- (1) 委託事業者は、調理等の実施にあたり、食中毒や事故発生時の対応として生産物賠償責任保険に加入する。
- (2) 次に掲げる事項により村に損害を与えた場合は、委託事業者は、村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の人体に有害な物質を学校給食に混入したとき。
 - イ 故意又は過失により施設及び備品を損壊、紛失又は遺棄したとき。
- (3) 委託事業者の債務不履行の場合
委託事業者の責めに帰すべき事由により債務不履行又はその懸案が生じた場合には、村は委託事業者に対して、期限を付して修復策の提出及び実施を求めることができる。委託事業者が当該期間内に修復をすることができなかつたときは、村は契約の解除及びこれにより生じた損害賠償請求をすることができる。
- (4) 村の債務不履行の場合
 - ア 村の責めに帰すべき事由により業務が困難となったときは、委託事業者は、契約を解除することができる。
 - イ アの場合において、委託事業者がこの契約を解除した場合、委託事業者は村に対して、これに生じた損害賠償を請求することができる。
- (5) 不可抗力等による場合
不可抗力その他村又は委託事業者の責めに帰することができない事由により業務継続が困難となった場合は、村と委託事業者は業務継続の可否について協議を行い、継続が困難と判断した場合には、村又は委託事業者は契約を解除することができる。

【事業評価】

1 業務委託に関する評価

村は、委託事業者が提供するサービスについて、定期又は随時に評価を行う。その結果、業務委託契約書及び仕様書で定められた内容を満たしていないことが判明した場合、委託料の減額等を行うことができる。

【その他】

- 1 本仕様書に定めのない事項であっても、本仕様書に付随する業務は、誠意をもって対応すること。なお、業務を遂行する上で疑義が生じた場合は、村と委託事業者が協議のうえ決定するものとする。
- 2 委託事業者は、適正な調理等業務の運営ができるように、経費の節減に努めなければならない。特に電気、水道の不必要な使用を避けるとともに、故障の原因とならないように施設、設備及び調理器具等の正しい操作方法や丁寧な取扱い方法、施設、設備及び調理器具等の維持管理について留意すること。
- 3 委託事業者は、本業務を第三者に委任し、又は請け負わせることはできない。
- 4 委託事業者及び業務従事者は、業務上知り得た情報を第三者に漏らしてはならない。
- 5 委託事業者は、業務委託期間終了時に次期事業者が円滑かつ支障なく学校給食センター調理等業務が遂行できるよう留意事項を取りまとめた引継ぎ書を作成し、適切な引継ぎを行うこと。

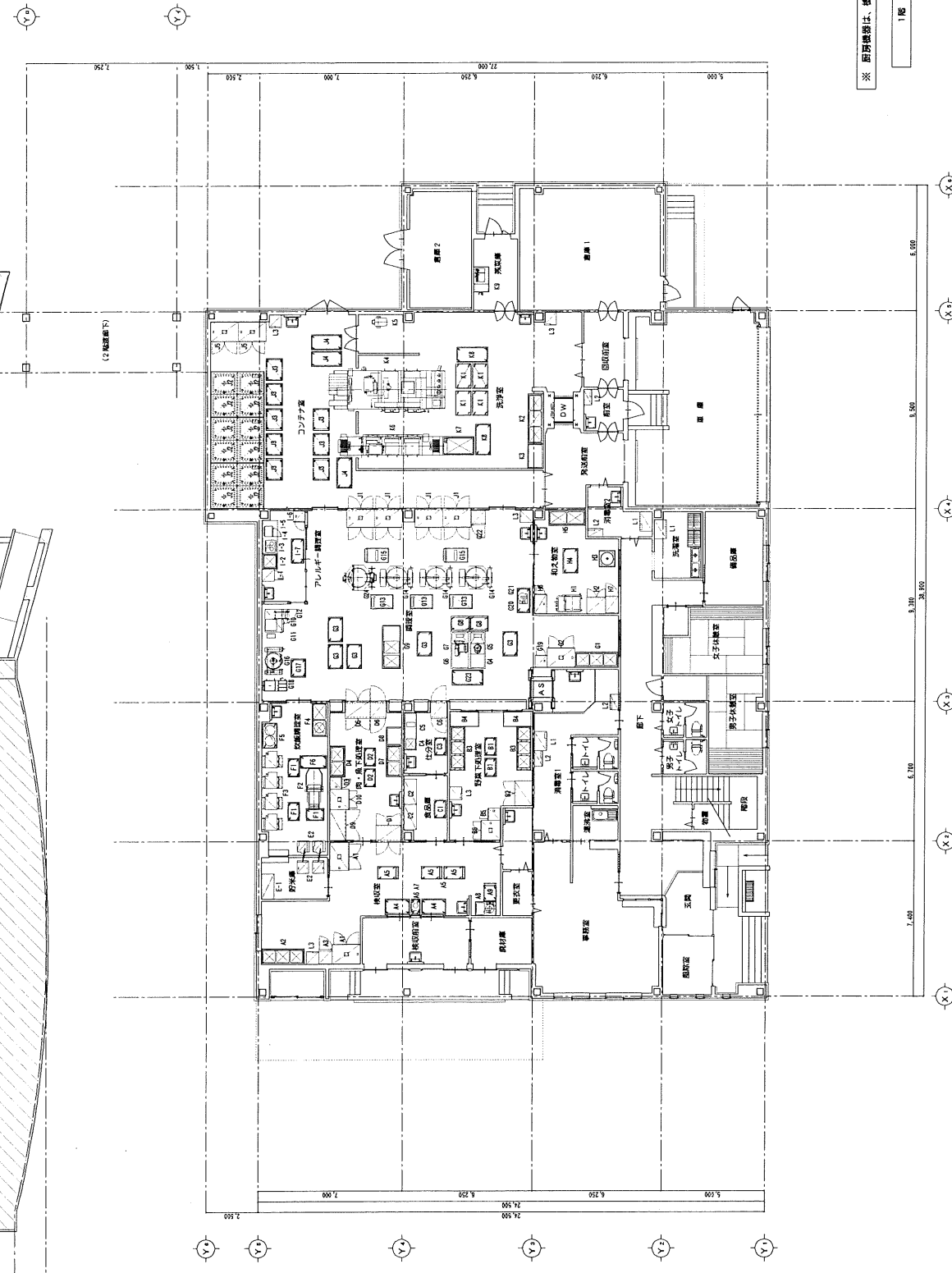
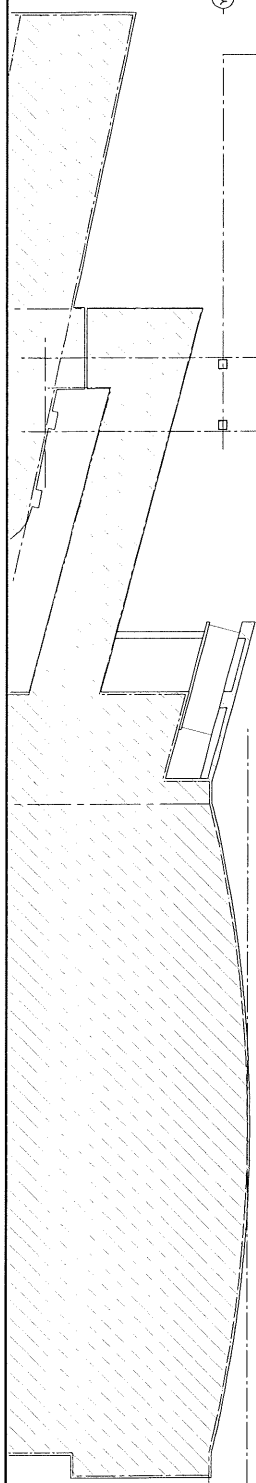
【添付資料】

◎業務分担区分表

区分	業務内容	村	委託事業者
給食管理	献立作成	○	
	栄養指導	○	
	アレルギー資料・対策	○	
	給食調理通知書の作成	○	
	給食数等必要な事項の連絡	○	
	給食費管理業務	○	
	調理従事者の健康観察報告書の記入		○
	調理従事者の健康観察報告書の確認	○	
	月末物資在庫量確認・報告		○
	作業工程表、作業動線図の作成		○
	作業工程表、作業動線図の確認	○	
調理作業	調理業務(学校行事・アレルギー対応等含む)		○
	調理の検査(中間及び仕上げ検査)	○	
	配缶業務及び輸送コンテナへの積込み発送業務		○
	食器・食缶・調理用器具類等の洗浄・消毒		○
	輸送コンテナの洗浄消毒		○
	保存食の保存(原材料及び調理済み食品)		○
食材管理	食材の購入	○	
	食材の検収	○	○
	食材の保管		○
残菜等の処理	給食の残菜の計量		○
	残菜の管理		○
	残菜の処理	○	
施設等の管理	給食施設の開錠・施錠	○	○
	給食施設及び設備の点検・管理		○
	給食施設及び設備の保守・維持・修繕	○	
	使用物品等の管理		○
業務管理	調理従事者の勤務管理		○
	調理従事者業務分担の確認	○	
衛生管理	食材の衛生管理		○
	調理従事者の衣服等の清潔保持		○
	施設・調理器具・食器等の清掃の衛生管理及び機械器具の点検表の記入		○
	保存食(全材料及び調理済み食品)の確保、保存、点検		○
	保存食(全材料及び調理済み食品)の確認	○	
	衛生チェックリストの記入		○
	衛生チェックリストの確認	○	
	定期健康診断の実施及び結果の保管		○
	定期健康診断の実施状況等の確認	○	
	細菌検査(検便)月2回の実施及び報告		○
	細菌検査結果の確認	○	
	労災事故防止対策の策定		○
	労災保険等の加入		○
学校給食従事者等に対する研修		○	

◎委託事業者が用意するもの（消耗品等）

種別品名称	消耗品名称	備考
調理用被服類	作業用白衣(上・下)	
	帽子	
	ヘアネット	
	調理用靴(汚染区、非汚染区用)	
調理に必要な物品	使い捨て手袋・マスク	
	つめブラシ	
	ペーパータオル	
	消毒用アルコール・石けん液	
	各種エプロン	
	ゴム手袋 耐熱手袋	
	ゴミ袋、規格ビニール袋	
	クッキングシート、ラップ	
	残留塩素試薬、軟水装置用再生塩	
洗浄に必要な物品	洗剤(調理器具等)	
	洗剤(食器洗浄等)	
	次亜塩素酸ナトリウム	
	不織布	
	たわし、スポンジ、ブラシ	
	掃除用具(ワイパー・ドライヤー)・ホース	
事務用品	備品・文具類・コピー用紙・テプラテープ等	
救急用品	救急薬品・用品等	
通信用品	電話・ファックス等	
衛生管理に必要な物品	消毒用アルコール・石けん液	
	ペーパータオル	
	トイレットペーパー	
	洗剤(白衣・エプロン等)	
	つめブラシ	
その他	調理及び洗浄等の作業に付随する消耗品	



※ 耐防地震は、構造設備工事とする。

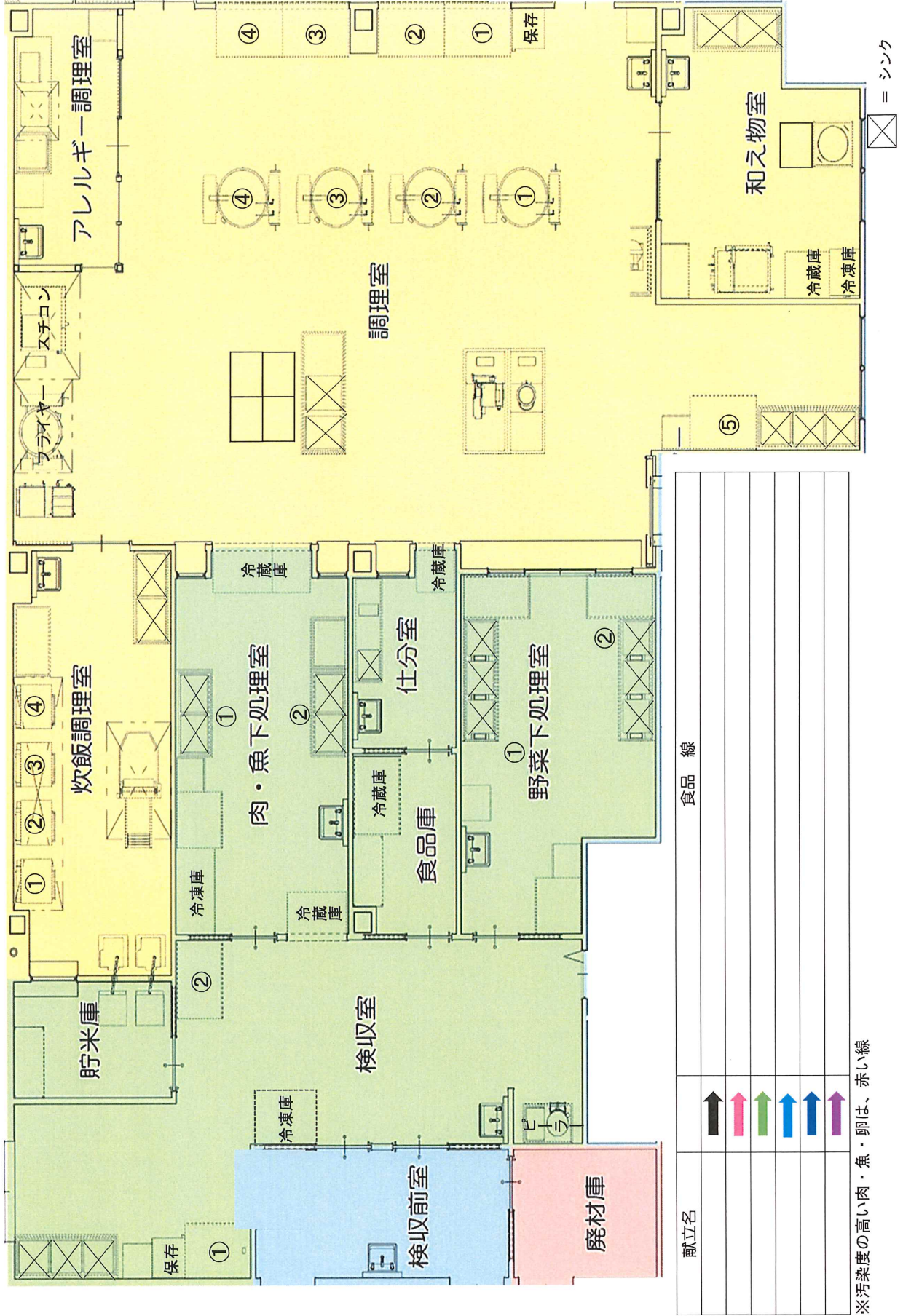
1階 平面図 1/100

株式会社 中嶋五郎設計事務所 事務所 〒300-0861 青森県青森市4丁目2番18号 TEL:017-723-5501 FAX:017-723-5502 青森県建設業協会 A1 第80010号	
工 事 名 田舎館村 学校給食施設 新築 工 事 図面名称 耐防地震 配膳図 (参考図)	No. A-66 設計年月日 2010.7
中嶋五郎設計事務所 〒300-0861 青森県青森市4丁目2番18号 TEL:017-723-5501 FAX:017-723-5502 青森県建設業協会 A1 第80010号	

所長	係長	栄養教諭	責任者	担当

田舎館村学校給食センター・作業動線図

令和 年 月 日 ()



献立名	食品線
	↑
	↑
	↑
	↑
	↑
	↑

※汚染度の高い肉・魚・卵は、赤い線