

# 知立市学校給食センター調理等委託業務仕様書

- 1 委託業務名 学校給食センター調理等委託業務
- 2 履行場所 知立市八ツ田町川畔 123 番地 1
- 3 施設 構造：鉄骨地上 2 階建 床面積：1 階 2,603 m<sup>2</sup> 2 階 864 m<sup>2</sup>  
敷地面積：6,131 m<sup>2</sup>
- 4 調理方式 ドライシステム方式
- 5 業務委託期間 令和 6 年 8 月 1 日～令和 9 年 7 月 31 日
- 6 業務食数等 約 6,300 食／日
  - (1) 対象および基本食数 知立市立小学校 7 校および中学校 3 校 約 6,300 食／日  
(調理能力 7,500 食／日)  
別紙 1 「小中学校等一覧表」のとおり
  - (2) 給食実施日 別紙 2 「学校給食稼動日数予定表」のとおり
  - (3) 業務時間 午前 8 時 00 分から午後 5 時 00 分まで  
※学校行事等の関係上、早い時間帯からの勤務を要す場合あり
  - (4) 使用食器 強化磁器食器（飯碗、汁碗、菜皿）
  - (5) 献立 献立は 1 献立とし、料理の種類は①主菜、②副菜または汁物  
③副菜またはデザート、④つき物を原則とする。
- 7 委託業務範囲 別紙 3 「委託業務の範囲」のとおり
- 8 経費の負担区分 別紙 4 「費用負担区分表」のとおり
- 9 業務内容
  - (1) 食材の検収  
食材の検収を行う責任者を定め、納品された食材の数量・品質等について検収を行い、市の作成する「検収表」等に記入し指定する期限までに市へ提出する。
  - (2) 食材等の搬入  
検収後の食材等は、専用容器等に移し替え、所定の場所へ搬入する。
  - (3) 調理・配缶  
市が作成する「献立表」および「レシピ」等に従い、知立市学校給食センター（以下「センター」という）から提供された食品で調理を行い、決められた時間帯に学年ごと定められた量の調整を行い、定められた容器に配缶し、所定のコンテナに収納、配送車への積み込み補助を行う。通常献立以外に、食物アレルギー対応食も含まれる。
  - (4) 食器具等の洗浄、消毒および保管  
各小中学校から回収した食器、食缶・バット・はし・スプーン・コンテナ等は所定の方法で洗浄・消毒および保管する。嘔吐物食器が学校から返却された際は、洗浄前に塩素消毒を行う。
  - (5) 使用施設・厨房機器等の清掃および日常点検  
使用施設、厨房機器等は所定の方法で清掃および整理整頓を行い、それぞれの所定の方法により日常点検を行う。
  - (6) ボイラー設備の運転  
ボイラー設備の運転操作を行い、常に正常に稼動するよう所定の方法で管理をする。
  - (7) 厨芥および残飯の処理

厨芥・残飯はディスポーザーで粉碎し、厨芥処理機で処理を行う。なお、粉碎処理に適さない食材および残菜は、廃棄物として所定の場所に搬出する。残菜は献立毎、学校毎に計量する。空き缶・ビン・ダンボール等は所定の場所に保管する。

(8) 廃棄物の処理

プリン等学校直送品容器・包装ごみは計量し、所定の場所に搬出すること。

(9) 牛乳の処理

各小中学校から回収される未開封の牛乳は本数を数えた後、中身を厨芥処理機に流して処理すること。

(10) その他

上記(1)～(9)までに関連・付随する業務を行う。

10 従事者の配置基準等

(1) 常勤の従事者の配置人数、資格、条件等は次のとおりとする。

- ①責任者兼調理師 1名 調理師免許取得者で、3,500食以上の学校給食センターの経験3年以上の者
- ②副責任者兼調理師 1名 調理師免許取得者で、3,500食以上の集団給食施設の経験2年以上の者
- ③栄養士 2名 管理栄養士免許取得者で、学校給食センター経験2年以上の者
- ④調理師 8名以上 調理師免許取得者または取得見込者で、集団給食施設の経験を有する者

(2) 臨時調理員 24名以上 調理・洗浄等の業務に支障のないように人員を配置すること。

(3) その他

- ①ボイラー取得者 ボイラー特別教育修了者（調理師との兼務可）
- ②洗濯および清掃員 調理員の白衣・エプロン・靴等の洗浄、片付けまで行う人員（臨時調理員との兼務可。ただしトイレ掃除後の調理業務不可）

(4) 食数に大幅な変更が生じたときは、配置人数について事前に協議できるものとする。

(5) 従事者の名簿を一覧表にし、資格の写しを添え提出すること。従事者に異動があった場合には、変更届け出を提出すること。

(6) 従事者として不適当と思われる者については、市は交替を求めることができるものとする。

11 給食実施日および調理食数の予告

- (1) 年間の学校給食実施日数および学校毎の1日あたりの平均調理食数・・・年度当初
- (2) 月単位の学校給食実施日数および学校学級の1日あたりの調理食数・・・前月15日
- (3) 日単位の学校学級別調理食数・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・前々日13時

12 緊急時の給食対応

天災（地震・台風）や学級閉鎖等の緊急時の給食対応および食材等については市の指示に従うこと。

13 作業基準

調理業務は、献立表・レシピに従い受託者において日単位の作業工程表および作業動線図を作成し、給食実施日の前週月曜日までに提出し、市・栄養教諭・学校栄養職員等の承認を得て、受託者の調理等作業基準に基づき調理業務を行うものとする。

なお、調理等作業基準は、事前に提出し市の承認を受けるものとし、「学校給食の管理と指導（愛知県教育委員会発行第7訂版）」、「学校給食衛生管理の基準（平成9年4月文体第266号および平成21年4月1日一部改訂）」、「大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日衛食第85号および平成29年6月16日一部改正）」等を遵守した内容のものでなければならない。

#### 1.4 厨房機器等の使用

調理業務等は、センターに備え付けた厨房機器等を使用して行う。その取り扱いについては善良に行い、各種の保守点検管理および修繕（20万円未満/件）をし、その費用は受託者の負担とする。

#### 1.5 損害賠償等

- (1) 委託業務の実施にあたり使用許可された厨房機器等が破損・損傷した場合は速やかに修繕すること。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。
- (2) 給食委託者に食中毒等（アレルギー対応食に係るアレルギー除去誤りによる事故を含む）の被害が発生した場合は、その発生原因が受託者の責任である場合、受託者がすべて責任を負うものとする。

#### 1.6 従事者の教育

- (1) 調理および食品の取扱い等が安全・衛生かつ適正に行われるよう、また学校給食の目的を十分理解し児童・生徒の健やかな成長に資することができるよう、全従事者に対して毎月1回程度研修を実施し資質の向上に努めること。
- (2) 研修計画は事前に提出し、研修実施後はその内容を報告すること。

#### 1.7 衛生・健康管理

##### (1) 従事者の衛生管理

- ① 従事者に対し、検便（0-157、赤痢菌、サルモネラ菌）検査を長期休業中も含め毎月2回実施し、その結果を報告すること。また、ノロウイルス対策として、市の指示より検便検査を実施すること。
- ② 下痢や化膿症の傷等の異常が認められた場合には調理作業から外し、感染性疾患の有無の確認など適正な措置を講ずること。また、新規採用の職員を業務に従事させる場合は、事前に健康診断・検便検査を実施すること。
- ③ 検診および検査結果により、食品衛生上支障のある者を調理業務に従事させてはならない。
- ④ 海外渡航後に業務復帰する場合、検便検査の結果に異常がないことを確認すること。
- ⑤ 健康診断は、年1回以上実施し、その結果を報告すること。
- ⑥ 従事者が着用する被服等は、別紙5「従事者被服類衛生区分」により確保し、常に清潔に保つこと。なお、調理場に入室する前は異物を取り除く処置を行うこと。
- ⑦ 定められた場所以外では、私物の持ち込み、喫煙その他食品衛生上支障となる行為はしないこと。

##### (2) 食品の取扱い

- ① 下処理後・調理後の食品は床面から60cm以上ある場所に置くこと。床面や清潔でない場所に置かないこと。
- ② 野菜・果物等を使用する場合は、適切に洗浄・消毒をすること。
- ③ 調理に使用する容器・器具は、完全消毒したものを使用すること。
- ④ 冷蔵庫・冷凍庫内で食品等を貯蔵する場合は、適温を保つとともに食品の相互汚染を生じさせない方法で行うこと。
- ⑤ 冷蔵・冷凍を要する食品の加熱は、使用当日行うこと。特に、肉・魚介・卵類は十分に加熱処理を行うこと。
- ⑥ 調味料の在庫管理を行うこと。

##### (3) 施設管理

- ① 食材搬入プラットフォーム・検収室・各調理区域・洗浄室・配送・回収プラットフォーム等

は毎日清掃し、常に整理整頓を行うこと。

- ② 腰壁・扉・床等は、常に清潔に保つよう清掃すること。
- ③ 排水溝の厨芥・残菜等は常に除去し、清潔に保つこと。
- ④ 手洗い設備は常に清潔に保ち、石鹼液・ブラシ・消毒液・ペーパータオルを常備すること。
- ⑤ 調理室に関係者以外の者を立ち入らせないこと。また、動物等を入れないこと。
- ⑥ 防虫設備のない出入口を開放したまま調理業務を行わないこと。
- ⑦ 休憩室・会議室・食堂・通路・トイレ・玄関等は、毎日清掃すること。
- ⑧ センター従事者（事務所・運転手を含む）にノロウィルス等食中毒の疑いがある場合、建物内の消毒を行うこと。
- ⑨ 学校の長期休業中は、清掃・消毒・点検・整理整頓等を行い、調理業務の履行に支障のないようにすること。

#### (4) 厨房機器等の管理

- ① 厨房機器等は洗浄・消毒したものを使用すること。使用後は洗浄し、調理器具の種類に応じて消毒をし、十分乾燥させること。
- ② 布巾を使用する場合は、消毒後十分に乾燥させた清潔なものを使用すること。
- ③ 包丁・まな板およびザル等の容器は、下処理用、魚・肉用、和え物用、果物用その他食品用等区分により区別し使用すること。
- ④ 冷凍庫・冷蔵庫・食器消毒保管庫等の温度は、常に適正に管理すること。
- ⑤ 厨房機器等の洗浄には、適正な濃度の洗剤を使用すること。
- ⑥ 清掃用器具等は、用途別に区別して使用し、使用後は洗浄乾燥させ、必要に応じて消毒を行い、所定の場所に保管すること。ただし、調理中は調理場内に洗剤を持ち込まないこと。
- ⑦ 厨房機器、食器具等の在庫管理を行うこと。
- ⑧ 厨芥処理機等は、定期的に清掃を行うこと。

#### (5) 消耗品類の購入

洗剤・石鹼および消毒薬等（別紙6）の購入に際しては、事前にその品質および規格について了解を得ること。また、在庫を確認し、業務に支障ないようにすること。

#### (6) 残菜および厨芥の処理

- ① 厨房・調理場で発生したゴミは、厨芥処理機で処理する。生ゴミ投入量は1日当たり 750 kgまでとし、750 kg以上の生ゴミは廃棄物容器に入れ処分すること。また、ゴミ詰まりをなくす為、終了後も一定時間は水を流すようにすること。
- ② 厨芥処理機で処理できない食品クズは、所定の容器に入れ汚液・汚臭等がもれないように処理し、所定の場所に置くこと。（処理できない食品クズとは・・・とうもろこし・玉ねぎの薄皮・もち・エビの尻尾・ゴムやテープがついた切り落とした食材等を指す）
- ③ その他、厨芥処理機で処理できない残菜および厨芥等の廃棄物は、廃棄物容器に入れ、保管すること。また、その周辺は常に清潔にしておくこと。
- ④ 厨芥処理機本体は毎日清掃し、1週間に1回程度ゴミサー（生ごみ処理機）に「コア」の投入を行うこと。

#### (7) 保存食

保存食の取扱いは、別紙7「保存食の取扱区分」により、採取し保存すること。

### 1 8 学校長期休業中の作業

- (1) 食器具等の磨きおよび漂白・洗浄作業
- (2) 食缶・フライバット・食器かご・保温保冷バット・コンテナ等の学校名等の書き直し作業

- (3) 厨房機器等の清掃・注油等の点検整備
- (4) コンテナの点検、コーナーゴムの取替等簡易な修繕
- (5) 構内の草刈り、その他センター敷地内の清掃等

#### 1 9 給食数の確認

学校毎の数の確認を行うこと。もし、不足が生じた場合は受託者で配送等対応すること。

#### 2 0 報告

1日の業務の終了に際し、給食実施状況を記載した報告書を提出し、その確認を受けること。

この報告書の他に学校給食日常点検票・調理日誌（温度記録、作業記録等）・ボイラー管理簿等の書類について、定期的または必要に応じて提出を受託者に求めることができるものとする。

#### 2 1 退出

業務終了後センターを退出するときは、窓・扉等の施錠・消灯・ガス栓の閉止および各種設備機器類の停止等を確認したうえで退出すること。

#### 2 2 その他

- (1) 給食調理に係る準備作業は、調理作業以外の準備作業に限り契約日以降、市の許可を受けて行うことができる。ただし、委託料は令和6年8月からの支払いをするものとする。
- (2) アレルギー対応食（除去食）は4品目（卵・乳・えび・いか）で実施すること。なお、今後対象品目の増加、変更、代替食の実施等が生じる場合はその対応について協議に応じること。
- (3) その他不明な点等については、市と協議すること。
- (4) 学校給食（主任者）担当教諭会議に出席すること。（2名程度）
- (5) 嘔吐物消毒セットを調理場内の各区域に設置すること。
- (6) 調理の遅れで学校への配送に遅延が生じる場合や、受託者の責により配送した数量に不足が生じた場合等は、給食を学校へ届けること。