

## 下松市立中学校給食センター調理等業務委託仕様書

### 1 基本的事項

#### (1) 業務名

下松市立中学校給食センター調理等業務

#### (2) 業務場所及び概要

- ア 施設名 下松市立中学校給食センター
- イ 所在地 下松市潮音町二丁目16番38号
- ウ 施設概要 鉄骨造平屋建て 延べ面積890.07㎡、ドライシステム  
調理能力約2,100食（1日調理食数約1,700食）
- エ 供用開始 平成8年4月1日
- オ 配送校 下松市内全3中学校

#### (3) 業務内容

本委託業務（以下「委託業務」という。）の内容は次のとおりとする。なお、詳細は別紙仕様書1のとおりとする。

- ア 検収業務
- イ 調理・配缶業務
- ウ 食材の在庫管理業務
- エ 原材料、加工食品及び調理済食品の保存食の採取及び保管業務
- オ 配送、回収及び配膳業務
- カ 残菜等の計量、記録及び処理業務
- キ 食器・食缶、調理機器、コンテナ等の洗浄消毒保管業務
- ク 施設・指定器材（別紙仕様書2に掲げる厨房機器、その他備品等及び配送車両をいう。以下同じ。）の清掃・洗浄及び安全点検・管理業務
- ケ ボイラー管理業務
- コ 衛生管理業務
- カ アからコまでに附帯する業務その他下松市（以下「市」という。）が必要と認める業務

#### (4) 給食実施日数

給食実施日数は、年間185日程度とし、下松市公立学校管理規則（昭和44年8月31日付け教育委員会規則第3号）に定める春季休業日、夏季休業日、冬季休業日、学年末休業日及び土・日・祝日は給食を実施しない。各年度の給食実施日数は、学校ごとに異なるので年度当初に市が指定する。

#### (5) 調理食数

調理食数は、児童、教職員、センター職員及び受託事業者の業務従事者分の食数並びに検食及び保存食（合計で1日当たり1,700食程度）とし、実際の食数は、「調理指示書」により指示する。

副食は複数メニューとし、毎日セレクト給食を実施する。セレクトの1及び2の数量は生徒の選択により決定する。

なお、各学校の1日当たりの調理食数（概数）は、別紙仕様書3のとおりである。

また、米飯は週4回、パンは週1回の実施とし、牛乳及びパンについては原則として業者が直接、学校に納品する。

#### (6) 給食時間

各学校の給食時間（予定）は、別紙仕様書3のとおりである。

#### (7) 給食実施日数、調理食数、給食時間等の変更への対応

給食試食会の開催、学校行事、台風及びインフルエンザ等（新型コロナウイルス感染症含む）により、市が給食実施日数、調理食数、給食時間等の変更を指示したときは、適切に対応すること。

#### (8) 基本業務時間

基本業務時間は、午前7時45分から午後5時までとする。ただし特別な事由が生じたときは、この限りでない。

#### (9) 業務委託期間等

業務委託期間は、令和5年4月1日から令和10年3月31日までとする。

(10) 関係法令等の遵守

学校給食法（昭和29年法律第160号）、食品衛生法（昭和22年法律第233号）、労働基準法（昭和22年法律第49号）等の関係法令その他の関連法規、学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省告示第64号）及び文部科学省「学校給食調理場における手洗いマニュアル」「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart I」「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart II」「学校給食調理従事者研修マニュアル」「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」（以下「学校給食衛生管理基準及び各種マニュアル」という。）、大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号別添）その他の関連要綱、通達等を遵守すること。

(11) 学校行事等への協力

- ア 委託業務の実施に当たっては、学校給食が学校教育活動の一環として実施されていることを十分認識すること。
- イ 配送校への食育活動に積極的に参加するとともに、市の行事、給食試食会等が実施されるときは、必要な協力を行うこと。
- ウ 実習生（職場体験実習含む。）の受入について、市と協議の上、必要な協力を行うこと。
- エ 災害発生時には、市と協議の上、必要な協力を行うこと。

(12) 安全・衛生管理の徹底

1の(3)業務内容に掲げる事項のほか、業務従事者の健康・衛生管理を別紙仕様書4に基づいて実施すること等により、安全・衛生管理の徹底を図ること。

(13) 施設・指定器材の使用等

- ア 施設・指定器材は、無償貸与とする。
- イ 施設・指定器材は、委託業務の目的以外で使用してはならない。ただし、市からの指示があるときは、この限りでない。
- ウ 学校給食の調理並びに学校の保健衛生及び安全について規定する関係法令等に従い、施設・指定器材を清潔に保つこと。
- エ 施設・指定器材の瑕疵を発見したときは、直ちに市に報告すること。
- オ 施設・指定器材に故障が発生したときには、直ちに市に報告し、その指示に従うこと。なお、故意又は過失により施設・指定器材に損害を与えたときは、受託者の

責任において原状に復すること。

カ 委託業務の実施に当たり、業務場所において指定器材以外の物件を使用しようとするときは、事前に市に通知し、承認を受けること。

#### (14) 再委託の禁止

委託業務の全部又は一部を第三者に委託し、又は請け負わせてはならない。ただし、あらかじめ書面により市の承認を受けたときは、この限りでない。

#### (15) 秘密の保持

受託事業者及び業務従事者（以下「受託事業者等」という。）は、生徒に関する情報及び受託業務の実施上知り得た秘密を他に漏らしてはならない。

#### (16) 個人情報の保護

ア 受託事業者等は、個人情報（下松市個人情報保護条例（平成16年下松市条例第7号。以下「保護条例」という。）第2条第2号に規定する個人情報をいう。以下同じ。）の保護の重要性を認識し、受託業務の実施に当たっては、個人の権利利益を侵害することのないよう、個人情報を適正に取り扱わなければならない。

イ 受託事業者等は、受託業務の実施により知り得た個人情報の漏えい、滅失又は毀損の防止その他の個人情報の適切な管理のために必要な措置を講じなければならない。

ウ 受託事業者等は、受託業務を実施するために個人情報を取得するときは、その業務の目的の達成のために必要な範囲内で適法かつ公正な手段で取得しなければならない。

エ 受託事業者等は、受託業務の実施により知り得た個人情報の内容をみだりに他人に知らせ、又は不当な目的に利用してはならない。

オ 受託事業者等は、受託業務を実施するに当たって個人情報が記録された文書、磁気ディスクその他これらに類するものを、市の承諾なしに複写し、又は複製してはならない。

カ 受託事業者等は、受託業務の実施上得た個人情報が記録された文書、磁気ディスクその他これらに類するものについて、業務完了後直ちに市に返却するか、又は市の立会いのもとに廃棄しなければならない。

キ 受託事業者は、業務従事者に対し、保護条例第49条及び第50条に定める罰則

の適用について周知するとともに、個人情報の漏えい防止等個人情報の保護に関し必要な事項の周知を徹底させなければならない。

ク 受託事業者等は、個人情報に関し事故が発生したとき、又は発生するおそれのあることを知ったときは、速やかに市に報告しなければならない。

## 2 実施体制

### (1) 業務従事者の配置数及び資格等

業務従事者の配置数及び資格等については、次のとおりとすること。

なお、業務従事者については、本市の人材を積極的に採用するとともに、継続的な雇用に努めること。

ア 委託業務に従事する正規社員の配置数及び資格等は、次のとおりとする。

#### (ア) 業務責任者

a 配置数 1名（期間雇用でないこと。）

b 資格等 調理師法（昭和33年法律第147号）第3条に規定する調理師の免許（以下「調理師免許」という。）又は栄養士法（昭和22年法律第245号）第2条に規定する栄養士の免許（以下「栄養士免許」という。）を有し、かつ、1日1,500食以上を調理する学校給食センターでの調理経験を3年以上及び業務責任者又は業務副責任者としての勤務経験を1年以上有する者であること。原則として個々の調理等業務に直接従事せず、全体管理を主とした業務とし、業務履行場所に常駐の上、委託業務の実施に当たって、他の業務従事者に対する指導監督を行うこと。

#### (イ) 業務副責任者

a 配置数 1名以上（期間雇用でないこと。）

b 資格等 調理師免許又は栄養士免許を有し、かつ、1日1,500食以上を調理する学校給食センターでの調理経験を1年以上有する者であること。主として調理業務に従事し、業務責任者を補佐する者であること。なお、業務責任者に事故があるとき、又は欠けたときは、その職務を代理する者であること。

#### (ウ) 衛生管理担当者

a 配置数 1名以上（期間雇用でないこと。）

b 資格等 栄養士免許を有し、かつ、学校給食センターでの調理経験を1年以上有する者又は大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号別添）に基づく、同一メニューを1日300食以上若しくは1日7

50食以上を提供する調理場での勤務経験を2年以上有する者であること。原則として調理場の衛生管理を担当し、業務従事者への衛生管理指導を行うこと。

- ※ 業務責任者又は業務副責任者のうち1名以上は、調理師免許を有すること。
- ※ 業務責任者又は業務副責任者のうち1名以上は、長期休業中、施設・指定器材の維持管理を行うとともに、市との連絡調整に当たること。
- ※ 正規社員は、給食実施期間中は委託業務に専念し、他施設の業務との兼務をしないこと。長期休業中においても、施設・指定器材の清掃、維持管理等に必要な期間従事すること。

イ 前項ア以外の業務従事者の配置数及び資格等は、次のとおりとする。

(ア) 調理員

- a 配置数 時間内に調理できる必要な人員（調理後2時間以内喫食を目指す必要な人員）
- b 資格等 3分の1以上が調理師免許を有する者又は調理施設で1年以上の調理経験を有する者であること。

(イ) 配送員

- a 配置数 3名
- b 資格等 市が指定する配送車の運転に必要な自動車免許を保持し、5年以上運転経験のある者であること。

(ウ) 配送助手

- a 配置数 3名以上
- b 資格等 市が指定する配送車の運転に必要な自動車免許を保持する者であること。調理業務に携わる者が、配送助手を兼ねること。

ウ 業務従事者の配置については、あらかじめ必要書類を提出し、市の承認を受けること。

エ 業務従事者が休暇を取得し、又は欠員等が生じたときは、直ちに補充をし、調理等作業に支障が生じないように安定した配置を図ること。この場合、代替者の氏名等を直ちに市に報告すること。

オ 業務従事者に異動があったときは、直ちに「業務従事者変更報告書」を提出すること。なお、業務責任者の異動に関しては、事前に市と協議を行った上で決定すること。

カ 業務従事者の交替、代替又は異動を行おうとするときは、業務従事者の熟練性を確保するため、必要最小限の範囲にとどめること。

キ 業務従事者として不適当であると市が認める者について、市が必要な措置を求められることがある。

(2) その他実施体制に係る遵守事項

ア 委託業務の実施に当たり、あらかじめ「業務計画書」等を提出して市の承認を受けること。また、委託業務の実施結果等について、「作業実施報告書」を作成し、市に提出すること。

イ 業務従事者に関する指示その他の管理を行い、労働関係法令上の一切の責任を負うこと。

ウ 学校給食調理等業務に必要な知識及び技術を取得させるため、業務従事者に対する年2回以上の研修を実施するとともに、安全衛生管理を目的とした衛生管理指導等を適宜実施すること。また、研修内容を市に報告すること。

エ 業務責任者に対する指導者研修を年1回以上実施すること。

オ 新たに業務従事者を採用したときは、初任者研修を必ず実施すること。

カ 上記ウ、エ、オの研修の実施とともに、学校給食衛生管理基準及び各種マニュアルの徹底を行うこと。

キ 調理等業務を円滑に実施するため、市、業務従事者（正規社員）及び受託事業者の責任者（本社又は下松市立中学校給食センターを管轄する事業所等の社員）で構成する連絡協議会を開催するので必ず出席すること。

ク 毎日、翌日の調理のミーティング（作業工程の確認や、使用する食材チェックなど）を行うこと。難しい場合は、当日の朝に調理のミーティングを行うこと。

### 3 業務の分担区分等

(1) 業務の分担区分

市及び受託事業者の業務の分担区分は、別紙仕様書5のとおりとする。

(2) 調理等業務実施に当たっての留意事項

ア 調理等業務を行うに当たっては、施設・指定器材を用いること。

イ 調理等業務を行うに当たっては、学校給食衛生管理基準及び各種マニュアル、大量調理施設衛生管理マニュアルその他の関係法令等並びに市が文書等により指示した内容及び提示した資料等の内容を遵守すること。

ウ 調理等業務の1日の流れは、概ね別紙仕様書6のとおりとする。

## 4 経費の負担区分等

### (1) 経費の負担区分

市及び受託事業者の経費の負担区分は、別紙仕様書7のとおりとする。

なお、準備期間中に生ずる経費の負担区分については、別紙仕様書7に準ずるものとする。ただし、食材料費については、受託事業者が試運転等を行う際に使用するものは受託事業者の負担とする。また、準備期間に係る受託事業者が負担する経費は、委託料に含むものとする。

### (2) 委託料の支払い

#### ア 履行の確認

受託事業者は、毎月分の「業務完了報告書」を当該月の業務終了後直ちに市に提出すること。なお、3月分については、必ず同月末日までに提出すること。

市は、「業務完了報告書」を受領したときは、速やかにその履行状況について確認するものとする。

#### イ 委託料の額等

委託料は、月ごとに支払うものとする。月ごとの委託料の額は、毎年度の委託料の額を12箇月で均等に分割し、当該額に100円未満の端数があるときはこれを切り捨て、当該端数の合計は4月分として支払うものとする。

受託事業者は当該月分の委託料を市に請求し、市は、所定の請求書を受領した日から起算して30日以内に委託料を支払うものとする。

#### ウ 委託料の額の変更

実施条件（給食実施日数及び調理食数）と実際の年間食数が著しく異なったときは、市と受託事業者が協議の上、委託料の額を変更することがある。

また、市は受託事業者が提供するサービスに対して定期又は随時に確認を行う予定であるが、その結果、業務委託契約書及び仕様書等で定められた内容を充足していないことが判明したときは、委託料の減額を行うことがある。

## 5 責任分担区分

市と受託事業者の責任分担については、別紙仕様書8のとおりとする。

## 6 損害賠償等

### (1) 受託事業者は、調理等の実施に当たり、製造物責任法（平成6年法律第85号）



の規定による損害賠償責任を履行するため、製造物賠償責任保険に加入すること。

(2) 次のいずれかに該当するときは、受託事業者は市に損害賠償をしなければならない。

ア 受託事業者が故意又は過失により学校給食に異物を混入させ、市が給食停止（一部停止を含む。）の措置を講じた場合において、市が損害賠償を求める必要があると認めるとき。

イ 受託事業者が故意又は過失により施設・指定器材を損壊、紛失又は遺棄したとき。

(3) 受託事業者の責めに帰すべき事由により債務不履行又は懸案が生じたときは、市は受託事業者に対して、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。この場合において、受託事業者が当該期間内に修復することができなかつたときは、市は契約を解除し、これにより生じた損害賠償を請求することができる。

(4) 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ときは、受託事業者は契約を解除することができるものとする。この場合において、受託事業者が契約を解除したときは、受託事業者は市に対して、これにより生じた損害賠償を請求することができる。

(5) 不可抗力その他受託事業者の責めに帰すことができない事由により業務の継続が困難となったときは、市と受託事業者は業務継続の可否について協議を行うものとする。この場合において、継続が困難と判断したときは、市が契約を解除することができるものとする。

## 7 その他

(1) 委託業務において使用する各種様式、帳票等については、別途指示する。

(2) 敷地内で喫煙してはならない。