

千早赤阪村学校給食調理等業務委託仕様書

1. 業務名

千早赤阪村学校給食調理等業務委託

2. 履行場所

- (1) 名称 千早赤阪村立学校給食センター
- (2) 所在地 千早赤阪村大字桐山258番地
- (3) 施設概要 構造 鉄筋コンクリート造一部2階建
敷地面積 648.72㎡
厨房方式 ドライシステム

3. 履行期間

令和7年8月1日から令和11年7月31日まで

4. 業務可能時間

原則給食実施日の午前7時から午後5時までの間とする。

ただし、必要がある場合は協議により給食実施日以外及び時間外の業務も可能とする。

5. 対象者及び調理日数並びに食数

対象者 村立中学校、赤阪小学校、千早小吹台小学校の児童・生徒及び教職員等

※参考 村立中学校生徒数96名・教職員23名、赤阪小学校児童数65名・
教職員20名、千早小吹台小学校児童数86名・教職員20名（令和
7年3月現在）

調理日数 中学校172日、小学校182日 ※予定

調理食数 日単位で指示 ※参考 令和5年度年間調理食数 59,433食

6. 業務の内容

委託業務の内容は次のとおりとする。

ただし、本仕様書は業務の概要を示すものであり、業務の詳細な内容については、委託者の指示に従い適切に行うこと。

なお、すべての業務について、文部科学省の定める「学校給食衛生管理の基準」及び厚生労働省の定める「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び委託者の定める「衛生管理の手引き」、その他関係法令を遵守すること。

(1) 調理、配缶に関する業務

安全で安心な給食を提供するため、常に徹底した衛生管理のもとに調理、配缶を行うこと。なお、作業動線図の作成においては受託者が行う。

(2) 給食の配膳に関する業務

安全で安心な給食を提供するため、常に徹底した衛生管理のもとに、村内小中学校において、給食の配膳を行うこと。

- (3) 洗浄、消毒、保管に関する業務
調理施設内等で、徹底した衛生管理を施し、常に清潔な状態とすること。
- (4) 残菜の計量、記録、処理等に関する業務
調理後の残菜は、食材ごとに計量し、委託者が指定する様式に記録し、衛生的に処理すること。
- (5) 調理施設、設備の清掃及び点検に関する業務
給食調理前と終了後及び委託者が必要とする場合には、調理施設、設備、器具等の清掃及び点検を行うこと。
- (6) 衛生管理に関する業務
すべてにおいて徹底した衛生管理を行うこと。
- (7) ボイラーの日常点検及び運転に関する業務
ボイラー技師免許取得者（2級以上）もしくは、普通第一種圧力容器取扱作業主任者技能講習修了者により、設備点検及びボイラー室等の管理を行うこと。
- (8) 物資の納入に関する業務
物資の納入について、委託者の指示があった場合は、受託者は検収室等において物資を受け取り、検温等の必要な記録を記し、その旨を委託者に伝えること。
- (9) 前各号に付帯する業務

7. 施設、備品等の使用

業務の実施にあたり調理室、洗浄室、休憩室等の施設及びこれらに付属する備品等については無償で貸与する。

8. 費用負担の区分について

- (1) 調理業務等に要する費用のうち、光熱水費、燃料費、施設の維持管理に要する費用等については、委託者の負担とする。
- (2) 調理業務等に要する費用のうち、受託者が使用する事務用消耗品、通信費、委託者が無償で貸与する備品等以外の備品等の購入費、従事者の研修費及び細菌検査や健康診断にかかる費用、調理用被服費及び清潔保持に要する費用については、受託者の負担とする。

9. 業務の従事者

- (1) 従事者の配置
学校給食センターにおいて、次のとおり従事者を配置すること。
 - ①業務責任者（1名）
調理師の資格を持ち、学校給食施設で3年以上の実務経験を有する者で、業務全般に関する相当の知識・経験を有する者。常勤の正社員とする。
 - ②業務副責任者（1名）
調理師の資格を持ち、学校給食施設で2年以上の実務経験を有する者で、業務責任者に事故あるとき、又は欠けたときにその職務を代行できる者。常勤の正社員もしくは業務社員とする。
 - ③食品衛生管理者（1名）

食品衛生責任者1名を配置すること。ただし、食品衛生責任者は、衛生管理責任者及び業務責任者又は業務副責任者を兼務できるものとする。

④調理補助員（6名程度）

学校給食施設で調理補助や洗浄作業等、2年以上の実務経験を有する者。

⑤村内小中学校において、給食配膳員（6名）を配置すること。

(2) 配置人員の変更

長期休業により給食が実施されない場合や学校行事による食数の激減時については、配置人員を変更することができるが、委託者と事前協議を行うこと。

(3) 従事者の確保

従事者に欠員があった場合は、配置人数を速やかに確保できるよう本社等との協力体制を整えること。

10. 各種報告について

(1) 受託者は、次の報告書等を提出期限内に委託者に提出しなければならない。

なお、下記以外にも追加報告を求めることがある。

提出書類等	提出時期
調理師資格確認報告書	調理実施前
従事者名簿（含従事者履歴書）	契約時
従事者変更届（含従事者履歴書）	変更時
健康診断結果報告書	実施後すみやかに
検便等細菌検査結果報告書	実施後すみやかに
業務日誌等、委託者が求める業務に関する報告書等	委託者の指示する時期
研修等実施報告書	実施後すみやかに
業務完了届	翌月10日までに

(2) 委託者が定例会の開催を指示した際は、受託者はこれに出席すること。

11. 損害賠償等について

(1) 受託者は調理等業務委託の実施にあたり、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。

(2) 次に掲げる事項に該当し、その結果村に損害を与えたときは、受託者は村に対し、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備品を損壊、紛失又は遺棄したとき。

12. その他

(1) 従業員の衛生管理研修等について、年間を通して計画的に実施して意識の高揚に努めると同時に、研修等の実施状況を記録に残し、委託者へ報告すること。

(2) 学校給食の意義を理解し、学校行事等による給食時間の変更、学校給食センターで行われる会議・研修や食育推進事業、立入検査等について、必要な協力を行うこと。

(3) 受託者は事故等の不測の事態へ対応するために緊急連絡体制を整え、緊急対応が必要

な際は委託者の指示のもと、適切且つ迅速に対応すること。

- (4) 貴社が考える食育等の教育的プログラムについて積極的に実施すること。
- (5) 省エネ・省資源・環境対策について積極的に取り組むこと。
- (6) 従事者は業務上知り得た秘密を他に漏らしてはならない。
- (7) 定めのない事項にあっても関係する業務は誠意をもって行うこと。