

玖珠町学校給食炊飯等業務委託

仕 様 書

令和6年7月

玖珠町学校給食センター

目次

基本事項	1
実施体制	2
業務区分	3
報告等	6
費用の負担区分	7
損害賠償等に関する事	7
その他	7

玖珠町学校給食炊飯等業務委託仕様書

[基本事項]

- 1 委託名 玖珠町学校給食炊飯等業務委託
- 2 委託業務内容（※自社工場において実施）
委託業務の内容は、次のとおりとし、自社工場において実施するものとする。
 - (1) 食材検収業務
 - (2) 炊飯業務
 - (3) 調理食材等の管理業務
 - (4) 保存食の採取及び保管業務
 - (5) クラス別配缶業務
 - (6) 食缶の配送・回収業務
 - (7) 食缶の洗浄消毒業務
 - (8) 施設及び設備機器の清掃及び点検業務
 - (9) 配送車両管理業務
 - (10) 衛生管理業務
 - (11) 前各号に掲げる業務に附帯する業務
- 3 業務委託期間 令和7年8月1日から令和10年7月31日まで（3年間）
- 4 対象施設（受配施設）、食数（推定）及び食缶数 別紙1のとおり
- 5 調理食数（推定）及び給食実施回数（予定）
調理食数 約1,100食
米飯回数 約157回／年（週4回：月火木金）
- 6 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関連法規及び関連要綱等を遵守すること。
- 7 安全衛生管理の徹底
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。
- 8 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、

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。

9 立入検査等の協力

保健所又は町の指定する者の立入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。

10 給食時間変更の対応

学校行事等のため、給食時間の変更がある場合は、適切に対応すること。

[実施体制]

1 炊飯業務責任者等

受託者は、委託業務が給食調理業務であることを考慮し、調理に従事する者として、専門の知識及び大量調理業務に従事した経験を有する次に掲げる者を配置すること。

(1) 炊飯業務責任者（1人）

炊飯、洗浄及びこれらに付随する業務等に関する事務の処理を行う炊飯業務責任者を1人配置する。炊飯業務責任者は、常勤の者とし、炊飯業務に関する指示について権限を持つ者とする。

(2) 炊飯業務副責任者（1人以上）

炊飯業務責任者に事故があるとき、又は欠けたときにおいてその職務を代行する炊飯業務副責任者を1人以上配置する。炊飯業務副責任者は、常勤の者とし、炊飯業務に関する指示について権限を持つ者とする。

(3) 食品衛生責任者（1人）

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、常勤の者とし、炊飯業務責任者又は炊飯業務副責任者を兼ねることができるものとする。

(4) 炊飯業務従事者

炊飯業務に必要な人員を配置する。炊飯業務従事者は、町の定めるアレルギーに接触しないように配慮する。

2 配送業務責任者等

(1) 配送業務責任者（1人）

配送・回収及びこれらに付随する業務等に関する事務の処理を行う配送業務責任者を1人配置する。また、配送業務責任者は、常勤の者とし、配送業務に関する指示について権限を持つ者とする。

(2) 配送業務副責任者（1人以上）

配送業務責任者に事故があるとき、又は欠けたときにおいてその職務を代行する配送業務副責任者を1人以上配置する。配送業務副責任者は、常勤の者とし、配送業務に関する

る指示について権限を持つ者とする。

(3) 配送業務従事者

配送業務に必要な人員を配置する。

3 委託業務の処理に関する指示等

受託者は、各業務責任者及び業務副責任者を委託業務管理責任者と定め、委託業務の処理の管理及び委託業務の処理に関する町との連絡に当たらせるものとする。

町は、委託業務の処理に関する指示は、委託業務管理責任者に対して行い、業務従事者に対して直接これを行わない。

4 選任報告書

選任した各業務責任者、業務副責任者及び食品衛生責任者(以下「責任者」と総称する。)について、委託業務を開始しようとする2週間前までに、それぞれ次の表に定める報告書を町に提出すること。また、責任者を変更する場合は、変更の2週間前までに、その旨を町に報告すること。

報告書	提出期限
炊飯業務責任者選任報告書	履行開始2週間前
炊飯業務副責任者選任報告書	履行開始2週間前
食品衛生責任者選任報告書	履行開始2週間前
配送業務責任者選任報告書	履行開始2週間前
配送業務副責任者選任報告書	履行開始2週間前

5 業務従事者等の教育・研修

調理、食品の取扱い及び配送等が円滑に行われるよう年2回以上研修を行い、業務従事者の資質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、初任者研修を必ず実施すること。

[業務区分]

本委託業務における玖珠町及び受託者の業務分担区分は、別紙2のとおりとする。

1 町が行う業務の範囲

委託業務に関して町が行う業務の範囲は、次のとおりとする。

(1) 献立作成等

町は、献立を作成し、献立及び食数等について、次の表の左欄に掲げる事項を、それぞれ同表の右欄に定める提示時期に受託者に提示する。

種類	提示時期
給食実施予定	年度当初
給食献立予定（月間）	前月末10日前（日曜日及び土曜日並びに国民の祝日に関する法律（昭和23年法律第178号）に規定する休日（以下「休日等」という。）を除く。）
毎月給食基本人員	前月末5日前（休日等を除く。）
調理業務指示（重量等）	1学期開始5日前（休日等を除く。）
調理業務変更指示	前日夕方まで

(2) 炊飯実施食数等の指示

町は、各月の初日の5日前（休日等を除く。）までに、受託者に対し、その月の予定給食数を示す。また、予定給食数に変更がある場合は、提供日の2日前（休日等を除く。）までに、受託者に対し、その内容を示し、それ以降変更しない。ただし、学級閉鎖、臨時休校等緊急やむを得ない事情がある場合は、提供日においても、給食実施食数の変更を指示する場合がある。

2 受託者が処理する委託業務

受託者は、学校給食法第9条第1項に規定する「学校給食衛生管理基準」及び厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」により、委託業務を処理すること。

調理済み食品は、調理後2時間以内に児童及び生徒等が喫食することができるよう調理及び配送業務を行うこと。

(1) 食材検収業務

食材（精米は玖珠産に限る）の検収をする責任者を定め、発注書に基づき、食材の引渡し、検収及び記録等の業務をすること。

(2) 炊飯業務

検収された食材を町が提示する「学校給食献立予定表」、炊飯加工規格（別紙3）等に基づき、玖珠産の精米で米飯を調理する。

(3) 調理食材等の管理業務

ア「学校給食衛生管理基準」に基づいて保存用食材の処理を行い、記録すること。

イ 引渡しを受けた食材（調味料等を含む。）を適切な場所に保管すること。また、納品伝票等と照合し、在庫量を記録すること。

(4) クラス別配缶業務

調理済み米飯を、町が指示する受配施設ごとに、クラス別に計量し、これを配缶後、配送車両への積み込みを行う。なお、配缶容器は必ず保温食缶又は容器を使用すること。

(5) 保存食の保管

保存食は、毎日、原材料、加工食品を食品ごとに50g程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷蔵庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。

(6) 食缶の配送・回収業務

ア 町が指示する配送・回収施設（別紙４）に衛生的な装備を施した給食配送用車両で配送・回収する。

イ 配送・回収順路及び時間は、受託者決定後に協議し決定する。

ウ 配送時間は、おおむね午前１０時３０分から正午まで、回収時間は、おおむね午後１時００分から午後３時までとする。

エ 配送時には納品書、受領書を添えて食缶を引き渡すこと。受領書は配送日中に受け取ること。

(7) 食缶の洗浄消毒業務

ア 各受配施設から返却された食缶を洗浄し、消毒保管庫への格納作業を行うこと。

イ 食缶の洗浄に使用する洗剤等は、人的・環境面で安全な規定濃度で使用し、適切に保管すること。

(8) 施設及び設備機器の清掃及び点検業務

「学校給食衛生管理基準」に基づき、調理機器の清掃、消毒及び安全点検並びに記録を行うこと。

(9) 配送車両管理業務

ア 配送業務従事者は、配送開始３０分前には配送車両（別紙５）の点検を終え、配送することができる体制を整えておき、配送業務に支障のないように万全を期すこと。

イ 配送業務従事者は、毎日必ず配送車両の洗浄及び整備に従事すること。

(10) 衛生管理業務

「学校給食衛生管理基準」に基づき、炊飯業務従事者及び配送業務従事者の健康管理、食品管理及び施設設備等の管理を行うこと。

ア 健康診断は、年１回以上の定期健康診断を実施すること。

イ 赤痢菌、サルモネラ菌及び腸管出血性大腸菌群に係る検便の検査を月２回実施すること。また、ノロウイルスに係る検便の検査を１０月から３月に限り、必要に応じて実施すること。なお、保菌者が出た場合は、日時及び状況等を町に報告するほか、ベロ毒素等の有無などについて、追跡検査をすること。

ウ ノロウイルスの感染の疑いのある症状が炊飯業務従事者又は配送業務従事者に発生した場合は、直ちに当該炊飯業務従事者及び配送業務従事者に対して調理場及び配送車両への立入禁止を指示し、発症日時及び発症状況等を町に報告するほか、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炊飯業務従事者又は配送業務従事者と同居する者に発生した場合は、直ちに当該調理業務従事者及び配送業務従事者に対して調理場及び配送車両への立入禁止を指示し、発症日時及び発症状況等を市に報告するほか、当該炊飯業務従事者又は配送業務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市に報告するほか、必要に応じて、当

該調理業務従事者及び配送業務従事者に対して調理場及び配送車両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。

カ 毎日（土・日・祝日含む）、炊飯業務従事者及び配送業務従事者の健康状態を個人別に記録し、健康状態チェック表を町に提出すること。（土・日・祝日については翌稼働日に提出）

キ 炊飯業務従事者及び配送業務従事者はその業務従事中は清潔な専用の調理衣（調理衣、エプロン、マスク、帽子）及び履物を着用すること。

[報告等]

1 許可等

受託者は、食品衛生法第52条第1項の規定による許可等委託業務を処理するために必要な手続きを完了し、業務開始2週間前までに、当該許可を受けたことを証する書類の写しを町に提出すること。

2 業務計画書

受託者は、次の各号に掲げる調理作業行程表等を作成し、当該各号に定める提出期限までに町に提出すること。

- (1) 調理作業工程表（白ご飯及び混ぜご飯の場合） 履行開始2週間前
- (2) 調理作業動線図（白ご飯及び混ぜご飯の場合） 履行開始2週間前

3 業務完了報告書等

受託者は、次の表の左欄に掲げる報告書を作成し、それぞれ同表の中欄に定める提出期限までに、指定の書式で提出すること。

報告書の種類	提出期限	提出部数
給食原材料納入者衛生管理点検表	当該月の最初の納品日	1部
給食用精米使用量報告書	当該月業務終了後直ちに	1部
定期健康診断結果報告書	検査結果が出た後直ちに	1部
従事者の細菌検査結果報告書	検査結果が出た後直ちに	1部
研修実施報告書	実施後直ちに	1部
異物混入等報告書	発生後直ちに	1部
配送車両運行記録	配送日の翌配送日	1部
委託業務完了報告書（月ごと）	当該月業務終了後直ちに	1部

4 記録文書の作成、保管等

受託者は、次の表の左欄に掲げる記録文書を作成し、それぞれ同表の中欄に定める保存期間まで保管し、町が必要と認めた時は速やかに提出すること。

記録文書の種類	記録単位	保存期限
従事者記録簿	調理日、配送日	1年以上
個人別健康観察記録簿	調理日、配送日	1年以上
日常点検記録簿	調理日、配送日	1年以上
調理作業等完了報告書	調理日	1年以上
保存食記録簿	調理日	1年以上
害虫点検記録簿	実施日（月1回以上）	1年以上

[費用の負担区分]

1 町が負担する費用

町が調達した食材（精米、麦、混ぜご飯等の材料）に要する費用。

2 受託者が負担する費用

上記1を除く委託業務に要する費用とする。

[損害賠償等に関すること]

1 損害賠償責任

(1) 受託者は、食中毒、事故等の発生時の対応として、委託業務の開始までに、委託業務について生産物賠償責任保険（1事故につき1人当たり5,000万円以上）に加入すること。

(2) 次に掲げる事項に該当し、その結果町に損害を与えたときは、受託者は、町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人体に有害な物質を給食に混入したとき。

[その他]

1 委託業務処理状況の評価

町は、受託者が処理する委託業務について、定期又は随時に評価を行う。

その結果、契約書及び仕様書で定められた内容を充足していないことが判明した場合は、委託料の減額等を行うことができる。

2 災害等対応への協力

災害等が発生し、町が炊き出し等の要請を行った場合、受託者は、可能な限り協力を行うこととする。