

1. 概要

委託者が中学校給食(選択式)を実施するにあたり、食材料の受領及び検収、保管、調理盛り付け、対象中学校への配送及び回収、食器類の洗浄及び保管、残菜及び厨芥の処理、利用者負担金の管理、その他これらに付随する業務を受託者に委託する。

2. 件名

令和5年度 座間市中学校給食(選択式)調理等業務委託(単価契約)

3. 業務委託期間

契約締結日から令和10年7月31日まで

4. 対象中学校及び対象者

中学校給食の対象校(以下「対象校」という。)及び対象者は次のとおりとする。

学 校 名	所 在	生徒数(人)	学級数	教職員数(人)
座間市立 座間中学校	座間市緑ヶ丘4-6-10	539人	18	47人
座間市立 西中学校	座間市座間2-1230	553人	20	49人
座間市立 東中学校	座間市ひばりが丘5-57-1	567人	17	40人
座間市立 栗原中学校	座間市栗原中央6-4-1	462人	15	37人
座間市立 相模中学校	座間市相模が丘6-35-1	540人	18	46人
座間市立 南中学校	座間市南栗原3-8-1	389人	14	36人

※生徒数及び学級数は令和4年 5月 1日現在

5. 給食実施日

給食実施日は契約履行期間内で、土曜、日曜及び国民の祝日並びに長期休業日を除いた日の年間165日程度(初年度については令和5年度二学期からの115日程度、最終年度については1学期までの50日程度)とし、各学校の実施日は委託者が受託者に指示するものとする。また、通常の学校給食の他に、試食会を実施する。

6. 給食実施方式

- (1)委託者が作成する献立に基づき、文部科学省「学校給食衛生管理基準」に準拠する調理場を所有する受託者が調理する。調理に使用する食材は、委託者が発注するものとする。
- (2)委託者が用意する専用の主食・副食用食器(1 1. 主食・副食用食器、運搬箱参照)に盛り付け、受託者が用意する運搬箱に格納し専用車で対象中学校配膳室まで配送、給食終了後、回収する。
- (3)アレルギー除去食並びに代替食の提供は行わない。

7. 委託食数

想定食数	約905食/日 1日の最大食数実績 1,007食(令和4年度実績) 調理食数は日単位で指示する。ただし、選択式(給食を喫食するか家庭から弁当を持参するかを日単位で選択できる方式)によること。 なお、下欄「その他」の食数はこれに含まない。 また、学級閉鎖、天災等で急遽休校となった場合は別途協議する。
その他	以下の食数等の詳細については、別途協議する。経費は原則として委託料に含まれるものとする。 緊急時対応食、配送後の検食、試食会用等

8. 委託料等

- (1)調理等業務委託の委託料は1箇月ごとの請求とし、次の算出のとおりとする。(円未満切り捨て)
 - ・1箇月分の委託食数×1食単価(消費税込)なお、想定食数と委託食数に著しい差が生じた場合の委託料は、当該委託業務の実施に係る固定費相当額を別途協議し、支払うものとする。

9. 委託業務内容

調理業務内容については「座間市中学校(選択式)調理等業務委託衛生管理基準」等を参照すること。

(1)給食用食材料の受領・検収について

- ・調味料等を除き、給食用食材料の納品は原則として給食実施日の当日とする。
納入時にトラブルが生じた時は、速やかに委託者へ連絡すること。
- ・給食用食材料が給食実施日前に納入された場合、給食実施日より前に洗浄及び調理をしないこと。
- ・納品された給食用食材料が調理に堪えない状況を生じた時は、速やかに委託者へ連絡をし、受託者が責任を持って代替品を用意すること。
- ・調味料については、毎週、在庫表に在庫量を記入し、適宜使用状況を委託者へ連絡する。
また、調味料に不足が見込まれる際には速やかに委託者へ連絡をすること。

(2)食材料の保管

- ・委託者の指示に基づき、適切な温度、湿度で食材料を保管すること。
また、使用直前に品質を確認すること。
- ・原則として給食当日に調理する食材料は当日中にすべて使い切ること。
ただし冷凍保存食材料及び調味料はこの限りではない。
- ・食材料の保管に関して、受託者の責による損失については、委託者の指示に従い弁済すること。

(3)給食調理

- ・給食実施日の前業務日の午後に、食数及び学級別注文情報を印刷して確認し、給食実施日の業務に備えること。
- ・「座間市中学校給食(選択式)調理等業務委託衛生管理基準」に規定する調理作業指示書等に従い、作業工程表及び作業動線図を作成し、これに基づいて調理作業を行うこと。
- ・緊急時対応食又は試食会がある場合にはその食数等について委託者の指示に従うこと。
- ・調理、盛りつけ及び配送の一連の作業を通じて、「座間市中学校(選択式)調理等業務委託給食衛生管理基準」に従い、適切な温度管理を行い、食中毒防止に万全を期すこと。
- ・食品リサイクル法等関連法令に基づき、調理中に出た生ごみは適切に処理すること。
- ・食材料及び調理した食品については、調理後2週間、保存食を適正に冷凍保存すること。
- ・調理した食品は、日常点検票に基づき検食すること。
- ・釜を使用する調理担当の人数は2人以上配置するよう努めること。

(4)主食・副食用食器への盛付け

- ・調理食品は、調理作業指示書等に基づき、主食・副食用食器に盛付けること。
- ・盛付け作業を行う際には、必ず2人以上の職員で目視点検し異物混入に最大限の注意を払うこと。
- ・盛付け完了から2時間以内で喫食できるよう、盛付け開始時間を調整すること。

(5)主食・副食用食器等を学級単位で運搬箱への仕分け

- ・注文仕分欄に記載された数量の主食・副食用食器を、学級単位で各運搬箱へ入れ、配送すること。
- ・緊急時対応食については、教職員用の運搬箱に入れること。
- ・主食・副食用食器に入らない小物(ソース、ふりかけ等)は、同様に数量を確認し、学級単位にビニール袋等に仕分けして入れること。

(6)主食・副食用食器等の配送及び回収

- ・配送時には、適切な衛生管理及び温度管理された車両を用いて、主食・副食用食器の入った運搬箱等を、給食開始時刻45分前までに対象校の配膳室及び委託者に配送すること。
- ・配送業務従事者は、対象校の配膳室で配膳員立会いの下、互いに数量を確認すること。
- ・給食終了後、対象校の配膳室から主食・副食用食器及び運搬箱等を給食終了時刻から1時間以内に回収すること。
- ・主食・副食用食器等の配送及び回収にあたっては、委託者及び対象校と調整の上、円滑に業務を行うこと。特に学校敷地内では最徐行で走行し、発進及び後退に際して周囲の安全を十分確認し生徒等の安全確保を優先すること。

(7) 主食・副食用食器等の洗浄、消毒及び保管

- ・主食・副食用食器、運搬箱等は、回収後、「座間市中学校給食(選択式)調理等業務委託衛生管理基準」に従い、洗浄、すすぎ、消毒を行った後、乾燥させて清潔に保持し、細心の注意を払って適切に保管すること。

(8) 残菜及び厨芥の処理

- ・残菜、厨芥及び廃油は適正かつ適法に処理すること。
- ・食材料の搬入に使用された段ボールや包装等についても、同様に処理すること。
- ・調理中に出た生ごみ同様、残菜についても食品リサイクル法等関連法令に基づき、適切に処理すること。

(9) 前各号に付帯して必要な業務

①施設、設備、用具、容器類及び調理従事者の衛生管理

- ・調理施設は毎日、作業の前後に適切な方法で清掃、洗浄及び消毒を行い、衛生管理の保持に努めること。
- ・給食調理に使用する設備については、毎日、調理作業等が終わった後、適切な方法で速やかに清掃、洗浄及び消毒を行い、衛生的な環境を保持すること。給食調理に使用する用具及び容器類についても、同様に十分な衛生管理に努めること。
- ・調理従事者及び配送業務従事者は、日ごろの健康管理に努め、身支度・手洗い等衛生面に十分留意し、健康診断及び細菌検査を受けること。
診断書は委託者から提出の指示があった場合速やかに提出できるよう契約履行期間を終了した翌日から5年間保管しておくこと。

②食器及び調理用具の検査

- ・主食・副食用食器及び調理用具について、年1回、大腸菌群及び一般細菌並びにでんぷん性残留物及び脂肪性残留物の有無の検査を外部の検査機関に依頼し実施すること。
- ・実施時期は委託者と協議の上、定めるものとする。
- ・検査にかかる費用は、委託者が負担する。

③食材等の検査

- ・委託者の指示に従い、給食で使用する食材料について、微生物検査、理化学検査を行うこと
- ・検査の頻度、実施時期は委託者と協議の上、定めるものとする。
- ・検査にかかる費用は、委託者が負担する。

④立入検査等

- ・受託者は、委託者、保健所等の立入検査が行われる場合は、これに応じなければならない。
- ・この検査の結果、委託者から改善等を求められた場合には、受託者は速やかに改善等の措置を講じること。

⑤臨時対応

- ・その他、台風を始めとする天災等の対応については、委託者に指示を求め、適切に対応すること。その際の委託料に関しては別途協議をすることとする。

10. 献立等

- (1) 献立の作成及び食材料の発注については委託者が行う。
- (2) 主食は米飯を中心とし、副食は3品程度とする。
- (3) 主食、副食はそれぞれ委託者が用意する主食・副食用食器(下欄参照)に盛り付ける。
- (4) 箸及びスプーンは生徒が用意する。
- (5) 調理の詳細については、委託者が作成した調理作業指示書に従って行うこと。
- (6) 委託者との献立会議を月1回以上行うこと。

11. 主食・副食用食器、運搬箱等

座間市中学校給食(選択式)調理等業務委託で使用する主食・副食用食器、運搬箱は次のとおりとする。

区分	品名	材質	使用予定規格
委託者が用意	主食用食器	ポリプロピレン製	174×121×47 mm
	副食用食器	ポリプロピレン製	175×120×49 mm 三仕切り
受託者が用意	主食用食器運搬箱	PP発砲強化樹脂製	委託者と協議
	副食用食器運搬箱	ポリプロピレン製	委託者と協議
	保温材	—	250×120

- ・運搬箱の数量は委託業務を実施する上で必要十分な数量とし、受託者は主食・副食用食器、運搬箱の管理を行うこと。
- ・毎学期給食終了後、主食・副食用食器に破損等がないか点検を行い、結果を委託者へ報告すること。
- ・主食用食器及び副食用食器については、

12. 責任者等の配置

受託者は、次のとおり業務責任者等を配置し、項目18「報告」記載の要領で委託者へ報告すること。

担当部門	業務内容等	要件・資格
業務責任者	調理、盛付等業務に従事者の中心となって遂行する。	特定給食施設の調理業務に2年以上の経験を有する者。 調理師有資格者かつ正社員から選任する。
業務副責任者	業務責任者が従事できないとき、その職務を行う。	調理師有資格者かつ正社員から選任する。
衛生管理責任者	施設、設備の衛生管理及び従業員への衛生指導を行う。	業務責任者又は業務副責任者が、食品衛生責任者を兼務することができる。
栄養士	委託業務を円滑に進めるとともに、衛生管理の徹底を図る。	当該委託業務に従事しうる栄養士を配置し、その任に当たらせること。栄養士、もしくは管理栄養士有資格者から選任する。
配送業務従事者	車両の運行は、交通法令を遵守し、安全運行に万全を期し配送及び回送を行う。	普通自動車運転免許の有資格者(運転経験1年以上)

1 3. 業務従事者の健康管理

受託者は、業務従事者に対し次のとおり健康診断を実施し、項目18「報告」記載の要領で委託者へ報告すること。検査の内容については、委託者が指示するものとする。

対象者	健診項目または措置	受診時期	報告
業務従事者 (配送業務従事者を含む。以下、同じ。)	日常的な健康状態の点検	通年	委託者から提出の指示があった場合は速やかに提出できるように契約履行期間を終了した翌日から5年間保管しておくこと
	健康診断	年1回	
	検便による腸内細菌検査	毎月2回(年24回)	
	健康状態の把握	毎朝	
新規採用者	健康診断 腸内細菌検査	従事する日の1ヶ月前以内	

1 4. 研修

受託者は、調理及び食品の取扱い等が適正かつ円滑に行われるよう、次のとおり研修を実施し、又は研修機関が実施する研修を受講させ、業務従事者の資質向上に努めること。

対象者	研修内容	実施時期
業務従事者	衛生管理に関する研修 学校給食の意義等に関する研修	年2回以上
新規の業務従事者	当該委託業務についての十分な認識 調理及び食品の取扱い等に関する衛生研修	従事する日の1週間以上前

1 5. 給食施設・設備等の負担区分及び利用形態

給食施設・設備等の負担区分及び利用区分及び利用形態は次のとおりとする。ただし、受託者の責により、委託者の負担区分である備品を破損した場合には、受託者が責を負う。

主体	負担区分	備考
委託者	中学校の配膳室の整備及び維持管理 主食・副食用食器 配膳室内で利用する備品及び消耗品	委託業務にかかる作業中は、コンタミネーションの防止に努める。
受託者	委託業務に必要な調理施設・設備、配送用車両、備品及び消耗品、運搬箱等	

1 6. 給食予約及び食材費の集金に伴う環境

- (1)給食の予約は月単位とし、委託者が学校を通して毎月予約を受け付ける。
- (2)給食の食材費は保護者が直接受託者の口座に振り込みを行う。
- (3)振り込まれた食材費について、速やかに委託者へ報告を行う。

17. 衛生管理基準及び環境配慮事項の遵守

(1) 委託業務にかかる作業は、次の法令、基準等を遵守して行うこと。

- ① 食品衛生及び購入衛生に関する法令
- ② 厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」
- ③ 文部科学省「学校給食衛生管理基準」
- ④ 「座間市中学校給食(選択式)調理等委託業務衛生管理基準」

(2) 受託者は、調理業務等を行うにあたり、本市の取り組む環境指針に基づき、次のとおり努めなければならない。

- ① 「座間市環境方針」の趣旨を踏まえ、業務の実施において、省資源・省エネルギー及び廃棄物の削減に取り組むとともに、環境関連法令の規制等を遵守すること。
- ② 業務実施時に車両を使用する場合は、アイドリングストップの実施を徹底すること。
- ③ 洗剤は「神奈川県洗剤対策推進方針」を踏まえ、環境負荷のかからないものを使用し、使用の適正化と減量化を進めること。

18. 報告

受託者は、次の報告書類を作成し、提出期限内に委託者に提出又は委託者の求めに応じて提示できるように保管すること。

提出書類	提出期限	備考
業務責任者等報告書	契約日の翌日から1週間以内	項目12「責任者等の配置」参照 受託者の任意様式
栄養士資格確認報告書	契約日の翌日から1週間以内	免許状コピーで代用可
調理師資格確認報告書	契約日の翌日から1週間以内	免許状コピーで代用可
委託業務実施報告書(月報)	翌月の7日まで	別紙
検便による腸内細菌検査報告書 ほか健康診断関係報告書	随時	項目13「業務従事者の健康管理」 参照
異物混入等事故報告書	随時	資料2「座間市中学校(選択式)調理等業務委託衛生管理基準」参照
委託者が指定する各種検査票等	随時	項目9「委託業務内容」の(9)前各号に付帯して必要な業務内容②、③、④等参照

19. 事故発生時の対応等

(1)受託者は、常に事故防止に努め、本業務中に事故が発生した場合は、適切な処置を行ったうえで委託者に報告し、対象校及び対象者に不利益を生じさせないよう対応する。原則として、生徒に給食を引き渡す前の事故に関しては、受託者が責を負い、引き渡し後の事故に関しては委託者の責とする。ただし、食中毒及び異物混入に関しては受託者が原因究明に努め、責任の所在を明確にするよう努めること。

ア. 異物混入に関する原因究明は、受託者で検査し検査結果を委託者に「18. 報告」で規定する様式で報告すること。

イ. 営業停止及び禁止命令を受けた場合には、委託者の指示に従うこととする。

ウ. その他においても、委託者の指示に従うこととする。その他としては、配送中の事故・遅れ等とし、不可抗力(天災等)は除く。その際の請求に関しては別途協議によって決定する。

(2)受託者は事故(食中毒を含む)発生に備え、損害賠償保険に加入し、保険証券の写しを委託者に提出すること。

20. 一括委託の禁止

(1)受託者は業務を一括して第三者に委託してはならない。

(2)受託者は業務の一部を第三者に委託させようとする際は、委託者の承諾を受けなければならない。

(3)委託者は、前項の規定により届け出があった場合において、下請負人が不適格と認めた時には、受託者に対し、変更を命ずることができる。

21. その他

この仕様書に定めのない事項又は疑義が生じた場合は、必要に応じて委託者及び受託者が協議の上、これを定めるものとする。

座間市教育委員会教育長 殿

所在地 _____

名 称 _____

代表者 _____ ⑩

令和 年 月分 座間市中学校給食(選択式)調理等委託業務実施報告書(月報)

座間市中学校給食(選択式)調理等委託の業務について、令和 年 月分の委託業務の履行が完了しましたので次のとおり報告します。

1 業務実施日

令和 年 月 日 ～ 令和 年 月 日

2 調理食数

座間市立座間中学校	生徒	食
	職員	食
座間市立西中学校	生徒	食
	職員	食
座間市立東中学校	生徒	食
	職員	食
座間市立栗原中学校	生徒	食
	職員	食
座間市立相模中学校	生徒	食
	職員	食
座間市立南中学校	生徒	食
	職員	食
教育委員会		食
緊急時対応食		食
合 計		食