和光市立下新倉小学校給食調理業務プロポーザル仕様書

1 委託業務名

和光市立下新倉小学校給食調理業務委託

2 委託業務場所

施設名	児童数*	学級数*	所在地
和光市立下新倉小学校	525名	21学級	和光市下新倉5丁目21番1号

※児童数及び学級数は、令和6年5月1日現在

3 調理見込み食数

児童及び教職員と検食及び展示食・保存食分とし、実施の食数は予定人員に基づき原則として、1か月単位で行い、週単位で見直しをする。

区分	食数 (令和7年度予定)
1年	75食
2年	79食
3年	73食
4年	91食
5年	81食
6年	100食
特別支援学級	14食
教職員 (調理業務従事者を含む)	50食
計	563食

4 委託期間等

(1) 委託期間

令和7年4月1日から令和10年3月31日まで

(2) 業務日

学校が指定する給食実施日とする。

(3) 休日

原則として土・日曜日（土曜日は学校行事等により給食提供の場合あり）、国民の祝日に関する法律（昭和23年法律第178号）に規定する休日及び年末年始（12月29日から翌年1月3日まで）、市で定める学校閉庁日（8月11日から8月16日まで）

(4) 施設使用時間

原則として午前7時30分から午後5時までとする。ただし、変更を要するときは、別途学校と協議すること。

(5) 給食提供時間

学校が定めた給食提供時間とする。ただし、行事等で給食時間が変更になる場合は、学校長から受託者業務責任者に事前に連絡を行う。

5 委託業務の内容

(1) 基本的事項

ア 小学校における給食の趣旨を十分認識し、児童に安全かつ安心で良質な給食を提供するものとする。

- イ 安全、衛生等に十分留意し、和光市教育委員会、保健所及び学校薬剤師の立入検査及び食品検査が行われる場合は、これに応じ、その際に改善指導されたときは、直ちに改善措置を講ずるものとする。
- ウ 学校が実施する行事や食育事業に積極的に協力するものとする。

(2) 業務内容

次に定める事項を基本とする。

ア 食材料の検収

食材料の納入時に立会い、「検収簿」及び「発注書」に基づいて検収を実施し、品質等の検収結果を記録し学校へ報告すること。原材料は「検収簿」に従って、保存食を採取・保存し、記録すること。

イ 調理

市内統一献立に基づき学校が作成した「月間予定献立表（配膳献立表）」及び「調理業務指示書」、「調理業務指示書（除去食）」（各学校別）に従い、調理する。調理に際しては、「作業工程表・作業動線表」を作成しておくこと。「学校給食衛生管理の基準」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」、「和光市学校給食作業マニュアル」を遵守すること。また、異物混入等の事故等が起きた場合は、直ちに学校に連絡し、その指示に従うこと。加熱処理した食品については、中心温度を確認し、「中心温度管理記録簿」により記録すること。

ウ 配缶及び運搬・回収

調理した給食をクラスごとに配缶し、学校が指定した時間・場所に運搬・回収する。配膳室での業務は学校に従うこと。

エ 食器具の洗浄、消毒、保管

食器具（食器、お盆、はし、スプーン等）及び調理器具等の洗浄、消毒、保管は、「和光市学校給食作業マニュアル」に従って行う。

オ 施設・設備の清掃及び日常点検

施設・設備の清掃及び整理整頓をし、「日常点検票」、「冷蔵庫・冷凍庫等庫内温度記録」等により衛生管理・安全管理を毎日行う。また、「調理業務完了確認書」により、学校の確認を受ける。

カ 残菜・残飯及び厨芥の処理

残菜・残飯及び厨芥の処理は、「和光市学校給食作業マニュアル」に従って行う。また、その量を計量し、記録すること。

キ ア～カに付帯して必要とする業務

ク 在庫品の管理と報告

ケ その他

履行場所において、前記アからクまでの学校給食調理業務に関するもの以外の業務を行ってはならない。

(3) 調理の実施

受託者は、次の様式により指示された内容に基づいて調理を行う。ただし、緊急の場合はこの限りでない。

内 容	提 示 日
学校給食年間計画表	年度当初
月間予定献立表	前 月 末
調理業務指示書	前 週
調理業務変更指示書	当日まで
検収簿	当日まで

(4) 作業基準

調理業務は、「和光市学校給食作業マニュアル」及び学校の指示に従って行う。また、光熱水使用の節約に努めること。

(5) 調理業務従事者及び業務責任者

受託者は、「調理業務従事者届」を年度当初に提出し、学校給食の安全性の確保の観点から原則として途中で変更しないこと。ただし、やむを得ず変更が生じる場合は、事前に学校の承認を得て、受託者が市に報告すること。

ア 調理業務従事者

調理業務従事者は、正規雇用の職員2人以上を含め短時間勤務の調理員を配置すること。調理業務等に従事する者の数は、調理場における必要かつ十分な人員を配置し、業務に遅滞が生じないように人員の確保に努めること。

イ 業務責任者（調理主任）

調理業務従事者のうち、業務遂行上の受託者としての責任を負うべき業務責任者を定め、学校との連絡調整の任に当たらせること。

ウ 業務副責任者

調理業務従事者のうち、業務副責任者を定め、業務責任者に事故ある時はその任に当たらせること。

エ 正規職員以外の職員を含むその他の職員

学校給食経験者を中心に配置すること。

オ 火元責任者

業務責任者又は業務副責任者を給食室の火元責任者とし、火災防止に関する業務を行うこと。

(6) 施設・設備・器具等の使用

ア 調理業務は、学校施設及び「調理用設備・器具一覧」、「貸出物品一覧」により貸し付けた設備・器具等を使用して行うこと。

イ 市が準備する消耗品及び薬品等

- ① 洗浄に関するもの
- ② 殺菌・消毒に関するもの
- ③ 調理に関するもの
- ④ 調理用品
- ⑤ 設備器具手入れ日用品等
- ⑥ 清掃用具等
- ⑦ 雑貨・文具類
- ⑧ その他日々消耗する物品

ウ 受託者が準備する消耗品等

- ① 調理業務に必要な被服等
- ② 休憩室で使用する雑貨・消耗品等

エ その他

受託者は、施設・設備・器具等が破損した場合は、直ちに学校に報告し、その指示に従うものとする。

なお、受託者の責に帰すべき事由による場合は、その損害を賠償するものとする。

貸付物品を変更する場合、学校は「貸付物品変更届」を提出し、受託者は、「承諾書」で承諾するものとする。

(7) 安全・衛生管理

ア 衛生管理

受託者は、食品衛生責任者を定め、食品衛生責任者の指示のもと、関係法令等に基づき食品の安全に留意するとともに、給食の調理、配缶、運搬等が衛生的に行われるよう調理業務従事者の衛生教育に努めること。

イ 調理業務従事者の健康管理

① 受託者は、調理業務従事者に対し年1回以上の健康診断を定期的に行うほか、常に調理業務従事者の健康状態に注意し、異常を認めた場合は速やかに受診させること。

なお、新規採用職員等を業務に従事させる場合は、従事する2週間前以内に健康診断及び腸内細菌検査を行わなければならない。

② 受託者は、毎月2回、検便による腸内細菌検査（赤痢菌、サルモネラ菌、病原性大腸菌等）を行い、陽性等の結果があった場合は、速やかに学校に報告すること。また、必要に応じてノロウイルス検査も併せて実施すること。

③ 受託者は、常に調理従事者の健康状態に注意を払い、①及び②の結果が衛生上問題のある職員については、調理業務に従事させてはならない。

④ 調理従事者は、作業前に健康観察を行い、結果を記録し保管すること。

ウ 食品の取扱い

食品の取扱いは、「和光市学校給食作業マニュアル」の「食材料の基本的な取り扱い方」に従って行うこと。

エ 施設・設備・備品等の管理

施設・設備・備品等の衛生管理は、「和光市学校給食作業マニュアル」の「給食調理基準」、「洗浄・消毒基準」、「定期点検・定期清掃」及び「安全衛生基準」の「Ⅲ調理機器及び調理器具」「Ⅳ施設の清掃並びに日常点検」に従って行うこと。

オ 残菜、残飯及び厨芥の処理

残菜、残飯及び厨芥の処理は、「和光市学校給食作業マニュアル」の「残菜及びごみの処理」に従って行うこと。

カ 保存食、展示食の管理

保存食及び展示食については、「和光市学校給食作業マニュアル」の「給食調理基準」の「調理業務」「出来上がり」に従って作成・管理し、記録すること。

(8) 研修

受託者は、調理及び食品の取り扱い等が安全、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、生徒の健やかな成長に資することができるよう、調理業務従事者に対して年に1回以上研修を実施し、資質の向上に努めること。

(9) 報告

受託者は、次に掲げる事項について、和光市教育委員会あるいは学校へ報告を行うこと。

報 告 書	提 出 先
調理業務完了確認書	学校
業務完了届	学校教育課
日常点検表	学校

学校給食従事者衛生管理 個人チェックリスト	学校
冷蔵庫・冷凍庫等庫内温度記録	学校
作業工程表・作業動線表	学校
中心温度管理記録簿	学校
給食残渣量記録簿	学校
健康診断結果報告書	学校教育課
腸内細菌検査結果報告書	学校
調理業務従事者リスト	学校教育課・学校
調理業務従事者等変更届	学校教育課・学校
研修実施報告書	学校教育課
検収簿	学校

6 費用の負担区分

調理業務等に要する費用の負担区分は、次のとおりとする。

費用内訳	市	受託者
厨房施設・調理機器・什器備品・食器類・休憩室備品	○	
光熱水費（電気・水道・ガス）	○	
施設清掃器具（バケツ・モップ・ほうき・トイレ掃除用洗剤等）	○	
消耗品（カウンタークロス・洗剤・ペーパータオル・保存食用ポリ袋・ごみ用ポリ袋・アルミホイル・ラップ・スポンジ・調理用使い捨て手袋・爪ブラシ等）	○	
厨房のネズミ・害虫防除、グリストラップ清掃	○	
残飯等のごみ処理に係る経費	○	
業務用通信費		○
被服費（白衣・エプロン・帽子・調理用靴）、クリーニング代		○
保健衛生費（使い捨てマスク・ヘアキャップ）		○
検便・健康診断に係る経費		○
調理従事者に係る経費（研修参加費等）		○
受託者が行う官公庁手続き及びその経費		○
保険料（生産物賠償責任保険等）		○
雑貨、文具類（救急薬品類・ハンドクリーム・筆記用具・調理従事者茶器・茶・ティッシュ・トイレトペーパー等）		○

7 その他

本仕様書は業務の大要を示すものであり、明記していない業務でも他との関連性から判断して、和光市が必要と認めた業務は、受託者の負担で実施しなければならない。

当該業務契約に係る市の歳出予算について減額又は削減があった場合、契約の変更又は解除することができるものとする。