

桑名市小学校給食（在良小学校他2校）調理業務等委託仕様書

本仕様書は、小学校給食調理業務等委託の基本的条件を規定するものであり、本仕様書に掲げる事項により業務を遂行すること。

1 委託業務名 桑名市小学校給食（在良小学校他2校）調理業務等委託

2 委託期間

令和4年8月1日から令和7年7月31日までとする。

ただし、受注者の業務実施状況等について、定期または随時に評価を行い、その結果、業務委託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には、受注者に対して一定期間内に具体的な改善策およびその実施を文書により求める。これにより当該期間内に改善できない場合には、契約期間に関わらず契約を解除する場合がある。

※支払いは原則として8月を除く33回支払いとする。

3 委託学校名・食数規模・調理施設の概要 (令和3年4月現在)

学校名	食数規模（※）	調理施設の概要
1 在良小学校	450 食程度	鉄筋コンクリート造 105 m ² ウエットシステム（ドライ運用）
2 七和小学校	390 食程度	鉄筋コンクリート造 131 m ² ウエットシステム（ドライ運用）
3 久米小学校	310 食程度	鉄筋コンクリート造 100 m ² ウエットシステム（ドライ運用）

※食数規模には、児童、教職員、幼稚園が併設の場合は幼稚園児を含む。

4 委託日数

原則として、調理日数は、年間約200日とする。加えて夏季、冬季、学年末の休業日の開始および終了時期における施設・設備の清掃・点検、物資の検収に必要な日数および学校行事や研修参加にかかる日数とする。

5 業務内容

委託業務は、次に掲げるもののほか、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」、「学校給食調理における手洗いマニュアル」、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」等および桑名市の「学校給食衛生管理マニュアル」に基づき適切に行うこと。また、こ

これらのマニュアル等が改定された場合、速やかに対応を行うこと。

市と受注者の給食業務分担区分は別表1のとおりとする。

(1) 食材の検収および保管

学校に納入された食材は、搬入業者立会いのもと検収を行い、食材検収記録の記載、個々の食材料にふさわしい方法で保存・保管する。

(2) 調理

教育委員会が作成した給食献立表、指示書、調理業務内訳を見て、受注者は作業工程表、作業動線図を作成し、前もって栄養教諭・学校栄養職員等に提出し、打ち合わせを行い、学校の提供する食材を使用し調理する。

(3) 配食、運搬および回収

調理した給食をクラス毎に配食し、食器類・主食・牛乳とともに各教室その他学校長の指定する場所に運搬し、給食終了後、食器類および残菜・残飯を給食室に回収する。

(4) 食器・調理器具等の洗浄、消毒および保管

食器・調理器具等は、徹底した衛生管理を施し、清潔な状態で保管すること。

(5) 施設および設備の清掃および日常点検

施設、設備の清掃及び整理整頓を行い、「衛生管理チェックシート」及び「学校給食日常点検票」によって日常点検を行う。

(6) 残菜・残飯および厨芥の処理

残菜・残飯および厨芥の処理については、分別して所定の場所に搬出すること。

(7) その他教育委員会・学校と協議の上決定した業務

前各号に付帯するその他、各学校の実情に合わせた業務を行う。

6 業務の手順

業務の手順は、業務責任者へ次の書面により行う。

区分	内 容
年単位	年間給食実施計画
月単位	給食献立表
月単位	指示書
月単位	調理業務内訳(個別対応を含む)

7 検食確認

受注者は、栄養教諭・学校栄養職員等が行う調理仕上げ時の確認および学校長が行う検食において、不具合と認められた場合は、手直しに応じなければならない。

8 調理等業務の従事者の勤務時間

本委託業務を適切に実施するのに必要な時間とする。

9 調理従事者および業務責任者等

(1) 調理従事者

調理従事者は、業務責任者・業務副責任者、その他の従事者で構成し、また半数以上大量調理(1回100食以上または1日250食以上)経験者とし、調理等の業務を行う。欠員が生じた場合は速やかに対応し、調理業務等に支障をきたすことがないように、代替・補填等の対応をとる。原則1日の業務において業務責任者または業務副責任者が勤務することとする。

(2) 業務責任者

- ①常勤者の中から業務責任者を1名置くものとする。(各学校)
- ②業務責任者は、学校給食調理業務に3年以上の経験を有し、かつ調理師または栄養士の資格を有する者の中から、責任者としての資質を備えているものとする。
- ③業務責任者は業務遂行上の責任者として調理従事者を指揮・監督し、また学校との連絡調整を行う。調理上の事故等があった場合、学校長等に速やかに報告する。

(3) 業務副責任者

- ①調理従事者から業務副責任者を1名置くものとする。(各学校)
- ②業務副責任者は学校給食での経験が1年以上の経験を有し、かつ調理師または栄養士の資格を有しているものとする。
- ③業務副責任者は業務責任者が欠けたときは、その職務を速やかに補佐する。

10 施設・設備・器具等の管理

- (1) 調理業務は、対象学校に備え付けられた施設・設備・器具等を市が受注者に対し無償で使用許可して行なうものとし、受注者は良好な状態を保持するよう努める。
- (2) 経費の負担区分は、別表2に規定する。なお、記載の無い物については、双方協議して決めることとする。
- (3) 受注者は、施設・設備・器具等が破損した場合、学校長に報告する。
なお、受注者の責に帰すべき理由による場合は、その損害を賠償するものとする。
- (4) 電気・ガス・水道の使用後の消灯および閉栓は、常に各々の安全を確認し適正な方法で行うとともに、出入口は確実に施錠すること。また、こまめに清掃を行い、常に施設内を清潔に保つこと。

11 安全・衛生管理

(1) 巡回指導

受注者は、「5業務内容」が支障なく適切に行われるよう、安全衛生・給食調理に関

して専門知識をもつ栄養士・調理師が、学校を月1回以上巡回し指導を行うこと。その結果は、実施年月日、指導内容等について文書をもって報告すること。

(2) 従事者の衛生管理

受注者は、従事者に対し、年1回以上の健康診断（レントゲンを含む）および1ヶ月2回以上の腸内細菌検査（赤痢菌、サルモネラ属菌、O157）を行う他、必要に応じてノロウイルス検査を行い、結果を書面で提出することとする。常に従事者の健康状態の把握に努めるとともに、異常が認められ、引き続き業務に従事することが適さないと判断した場合は、業務に従事させてはならない。

(3) 保存食の管理

「桑名市学校給食衛生管理マニュアル」に基づき適切に行うこと。

(4) 立入検査等

受注者は、受注者自身の責任において、適宜立入検査を行うこと。また学校・教育委員会・保健所等の立入検査や、必要な資料の提出を求められたときはこれに応じること。

12 研修

受注者は、社内において安全衛生および調理技術の向上に関することを各1回以上含め、年3回以上の研修を実施し、資質向上に努めること。研修等の報告は実施後、速やかに提出すること。

また、市が実施する研修会等に従事者を出席させるものとする。

13 点検・記録

受注者は、次に掲げる事項について、書面で点検・記録を行う。

点検・記録書面
学校給食日常点検票、健康等チェック表
食材検収記録
衛生管理チェックリスト（使用水および食品加熱等記録）
作業工程表
作業動線図
健康診断および腸内細菌検査記録
研修実施記録

14 個別対応食（食物アレルギー・宗教上の禁忌食・きざみ食等）の提供について

(1) 対象児童への対応は、学校長および栄養教諭・学校栄養職員等が参加する会議に業務責任者を参加させ、十分な連絡調整の上行うこと。また、現在行っている個別対

応と同等以上の対応を行うこと。

- (2) 受注者は、調理従事者へ食物アレルギー等に関する研修を年1回以上定期的を実施し、食物アレルギー等に関する基礎的知識の定着を図り、調理従事者間で事故防止の啓発、注意喚起ができる体制整備に努めること。

15 代行保証

受注者は、やむを得ない事情により調理業務の全部または一部の遂行が困難となった場合の危険を担保するため、次の内容の代行保証体制を整備できる代行保証確約書を契約書に添付すること。

- (1) 受注者の調理業務の全てを代行することができるものであること。
- (2) 調理業務の代行ができる能力が担保されていること。
- (3) 代行に当たって連絡体制が明確であること。
- (4) 調理業務を再開できる場合は、代行保証に基づく代行を解除するものであること。
- (5) 代行保証人は、受注者と資本関係のない会社であること。

16 賠償責任保険の加入

調理業務に起因して、生徒・教職員等に損害を与え、法律上の損害賠償責任を負う場合の保証のため、受注者は、賠償責任保険に加入すること。ただし、既に賠償責任保険に加入している場合は、この限りでない。また、賠償責任保険証書の写しを 令和4年7月22日までに本市に提出すること。

17 危機管理

食中毒または感染症が発生した場合には、保健所の調査に基づき、その対応について受注者で協議を行うこと。なお、調査の結果、受注者の過失による場合には誠意をもって賠償の責に任ずるものとする。食中毒、感染症、異物混入等事故が発生した際は直ちに発注者に一報を行うとともに、事故発生の原因や経緯、今後の対策等について明記した事故報告書により速やかに（原則として事故発生日の翌日まで）発注者に報告し、再発防止に努めること。

18 業務の引継ぎ等

令和4年9月からの給食実施に向けて、従事者に業務の引き継ぎに必要な訓練を行うための措置については、別途協議するものとする。

給食開始時までに職員等を対象とした試食会を実施すること。ただし、同委託業者が引き継いだ場合は、それを省略できるものとする。試食会には、配属校の半数以上の調理従事者が参加のこと。

業者が変更になる場合は、円滑に業務が実施されるよう、次期受注者に引継ぎを行う

こと。

令和4年7月22日までに配属校の名簿一式を提出すること。

19 職員服務規律

- (1) 常に健康に留意し、明朗堅実たる態度をもって就業すること。
- (2) 自己の職務は、正確かつ迅速に処理し、常にその効率化に努めること。
- (3) 業務遂行に当たっては、学校の方針を尊重し、学校の教職員と協調することに努めるとともに、常に職員間で助け合い、円滑なる運営を期すること。
- (4) 職務の権限を越えて専断的なことを行わないこと。
- (5) 桑名市個人情報保護条例を遵守すること。また、業務上知り得た内容、児童・教職員に関わる情報および学校に関する秘密事項を他に漏らさないこと。
- (6) 法令を遵守し、学校の名誉を傷つけるような行為は行わないこと。
- (7) 職場を清潔にし、良く整理整頓して安全衛生事項の実施に努めること。

20 委託料の減額について

別紙1

21 契約の解除

桑名市の締結する契約等からの暴力団等排除措置要綱第3条または第4条の規定により落札参加資格停止措置を受けた場合は、契約を解除することがある。

22 暴力団等による不当介入を受けた時の義務

- (1) 受注者は、業務の履行にあたって暴力団・暴力団関係者または暴力団関係法人（以下暴力団等という）による不当介入を受けた時は、次の義務を負うものとする。
 - ア 断固として不当介入を拒否する。
 - イ 警察に通報するとともに捜査上必要な協力をすること。
 - ウ 受注者に報告すること。
 - エ 業務の履行において、暴力団等による不当介入を受けたことにより支障および被害が生じる恐れがある場合は、受注者と協議を行うこと。
- (2) 受注者が（1）のイまたはウの義務を怠ったときは、桑名市の締結する契約等からの暴力団等排除措置要綱第7条の規定により落札資格停止等の措置を講じる。

23 駐車場等の確保

別途協議する。

24 協議

この仕様書に定めのない事項は、教育委員会・学校長と協議して誠意をもって実施すること。

別表 1

委託に伴う給食業務分担区分

(NO. 1)

区 分	業 務 内 容	市	業者
給食管理	学校給食運営の総括	○	
	各委員会の開催・運営	○	
	各委員会への参加・協力		○
	市教育委員会との連絡・調整		○
	給食献立表（除去食等を含む）の作成・指図	○	
	給食献立及び各種指示の確認・実施		○
	嗜好調査・喫食調査等の企画・実施	○	
	検食の実施・評価	○	
	給食関係の書類等の確認・保管・管理	○	
	上記書類等の作成		○
	上記以外の給食関係の伝票整理、報告書の作成・保管		○
調理作業管理	指示書の作成（除去食等を含む）	○	
	作業計画書及び作業日報の作成		○
	作業実施状況（日報等）の確認	○	
	調理		○
	配缶		○
	配膳		○
	食器洗浄消毒		○
	管理点検記録の作成（マニュアル）	○	
管理点検記録の確認	○		
食材管理	食材の購入契約	○	
	食材の点検・検収		○
	食材保管・在庫管理・書類整理		○
	食材の使用状況の確認	○	
施設等管理	給食施設（室）主要な設備の設置・改修	○	
	給食施設（室）主要な設備の管理		○
	その他の設備（調理器具・食器等）保守・管理		○
	使用食器類の確認	○	
業務管理	勤務表の作成（市は、別途勤務表有り）		○
	業務分担・職員配置表の指図		○
	業務分担・職員配置表の確認	○	
	緊急対応を要する場合の指図	○	

(NO. 2)

区 分	業 務 内 容	市	業者
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成（マニュアル）	○	
	食材の衛生管理		○
	施設・設備（調理器具・食器等）の清掃等の衛生管理		○
	衣服・作業者の清潔保持状況等の確認		○
	保存食の確保（食材費は、市負担）		○
	納入業者等の清潔保持状況等の確認		○
	衛生管理チェックリスト等の作成		○
	衛生管理チェックリスト等の点検・確認	○	
研修等	調理従業者等に対する研修・訓練		○
労働安全衛生	健康管理計画の作成		○
	定期健康診断の実施		○
	健康診断結果の保管		○
	健康診断実施状況等の確認	○	
	検便の定期実施		○
	検便結果の確認	○	
	事故防止対策の策定		○
	労災保険の加入		○

別表 2

費用の負担区分

区分	市 負 担	業 者 負 担
品名	<ul style="list-style-type: none"> ・ 光熱水費 ・ 施設備品の維持修理費 ・ 食器食缶 ・ まな板・ざる・包丁・しゃもじ類 ・ 食器用洗剤及び消毒剤 ・ 清掃用洗剤 ・ 保存食袋 ・ ごみ袋 ・ DPD 試薬 ・ 専門業者による設備の点検 ・ 防虫防鼠費 ・ ラップ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 調理員の被服費 ・ 事務用品 ・ 清掃用具 ・ 手洗い用洗剤及び消毒剤 ・ 使い捨てペーパー ・ 使い捨て手袋 ・ ふきん、たわし ・ 救急箱

1 減額の対象

減額の対象となる支払は、桑名市小学校給食（在良小学校他 2 校）調理業務等委託契約書及び仕様書に定める業務とする。

2 減額の措置を講じる事態

受注者の責任により、契約書、仕様書及び提案書に示される業務に関する内容を履行していないことが明らかになったことにより、下記に示す状態に陥った場合に減額の措置を講じる。

減額の措置を講じる事態	ペナルティポイント
金属片、ガラス片等の危険異物が給食に混入した場合	1
食中毒事故発生の場合	2

※ペナルティポイントは翌年度には繰り越されないものとする。

※委託校各々のポイントとする。

3 委託料の減額

各年度における累積ペナルティポイントが下記に達した場合は、減額の措置内容が決定する。

ただし、減額の対象となる支払は、当該年度の 3 月分の委託料とする。

累積ペナルティポイント	減額の措置内容
2	10%の減額
3以上	20%の減額

(減額の計算例)

年度のペナルティポイントが累計 2 の場合（委託料 1000 万円/月の場合）

年度の最終支払い月 委託料 1000 万円－（1000 万円×10%）＝900 万円

4 累積ペナルティポイントが 2 以上の場合、本契約を解除することができる。