

みなかみ町学校給食センター等調理・配送業務委託仕様書

1 委託事業名

みなかみ町学校給食センター等調理・配送業務委託

2 委託業務概要

委託業務概要は、次のとおりとする。

- (1) 学校給食及びこども園等の主食・副食調理に関する業務
- (2) 調理食品及び添加物等の配食・配缶に関する業務
- (3) 食器・食缶類の洗浄・消毒・保管に関する業務
- (4) 施設・設備の清掃・点検及び簡易な修繕（敷地内を含む）に関する業務
- (5) こども園等・小学校・中学校の配送回収に関する業務
- (6) 月夜野学校給食センター及び新治学校給食センター（以下「各給食センター」という。）から資源リサイクルセンターへの食品残菜等の運搬に関する業務
- (7) 搬送車・搬送容器等の洗浄・清掃に関する業務
- (8) 食育及び地産地消の推進や学校等との交流企画に関する業務
- (9) 前各号に付帯するその他の業務

3 業務場所、名称及び施設概要

- | | |
|---------|---------------|
| (1) 名 称 | 月夜野学校給食センター |
| 所在地 | みなかみ町月夜野80番地 |
| (2) 名 称 | 新治学校給食センター |
| 所在地 | みなかみ町東峰413番地 |
| (3) 名 称 | いはるこども園 |
| 所在地 | みなかみ町須川774番地1 |

4 業務委託期間

契約書記載のとおり。

5 業務内容

受託業務は、下記の項目に定めるものの他、【別表1】に掲げる業務分担区分によるものとする。

(1) 調理業務

受託事業者（以下「受託者」という。）は、みなかみ町（以下「町」という。）及びいはるこども園にあっては受託者が配置する栄養士の作成した「献立表」「調理指示書」等に基づき、町が提供する食材を使用して調理をする。調理の際は、手作りの給食を提供するため、丁寧な作業を心がけること。また、地産地消の推進に対応した人員配置に留意すること。

調理済み食品は、調理後2時間以内の喫食に対応できるように行う。

調理作業中、献立に沿った調理が実施されているか確認のため、栄養士又は町

の職員による中間検査を行う。

(2) 検収

受託者は食材料納入時において立ち会い、「検収表」に基づき、納入時間、納入業者名、品名、製造年月日、数量、品質、鮮度、梱包容器等の状況、品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理をしていたかどうかを含む）、異物の混入、品質保持期限（賞味期限）、ロット番号等の表示などについて十分に点検し、必ず記録すること。

また、保管については直ちに所定の場所に保管する。

(3) 原材料及び調理後の食品の保存食採取、保管業務

食品及び保存食等については、「学校給食衛生管理基準」等に基づいて、適切に保存を行う。

(4) 配缶業務

調理した給食を学校別、クラス別、個人別（食物アレルギー等対応食など）に給食量を計測後配缶し、食器類とともに給食用コンテナに入れ、配送口まで運ぶ。

(5) 給食の配送及び回収業務

配缶された調理品及び食器類等をコンテナに収容し、各学校等の所定の場所まで運搬する。

また、喫食後、各学校等の所定の場所から各給食センターへ回収する。

各学校等への配送及び回収のコースは、町が指示するコースとする。

(6) 食物アレルギー等対応業務

食物アレルギー等児童・生徒への個別対応については、「調理指示書」に従い業務を行うこととし、対応範囲は、食物アレルギー等として町が認定した者とする。また、調理及び配缶については、専用の調理器具を使用し、食物アレルギー等担当の調理従事者が行うこと。

(7) 配送及び回収時における各学校等への給食関連文書の収発

調理品及び食器類等を各学校等に配送する際に、各給食センターと学校間において給食に関連する書類の収発が行われるので、各運転手は書類の有無を確認のうえ業務を行うこと。

(8) 洗浄・消毒・保管業務

各学校等から回収された食缶及び食器類等は、当日に分別して洗浄・消毒・保管を行うこと。

(9) 施設・設備の清掃・点検及び簡易な修繕業務

調理業務に使用した施設、設備及び調理機器等は、清掃又は洗浄・整理整頓及び点検をし、簡易な修繕については受託者が行う。

(10) 食品残菜等の運搬業務

調理作業に伴う計量後の食品残菜及び給食業務に伴う廃棄物等は、給食センターが指示する方法で分別し、専用車両により町指定の資源リサイクルセンター及びアメニティーパークまで運搬する。

(11) 長期休業時における、清掃及び点検業務

長期休業中に、日常できない部分の清掃及び機器の点検を行う。その際は、事前に作業予定を、事後に作業記録を提出する。

(12) 給食センター敷地内の清掃等管理業務

各給食センターの敷地内の清掃及び維持管理に必要な軽微な作業を行うこと。

(13) 食育及び地産地消の推進及び交流に関する業務

町と協議のうえ、定期的に食育及び地産地消の推進や学校等との交流に関する取組を企画し実施する。

(14) 前各号に付帯するその他の業務

6 対象校及び食数等

(1) 園、学校名及び概算調理食数は、次のとおりとする。(平成29年4月予定概数)

| センター名 | 対象校 | 調理食数 |
|-------------|--|-------|
| 月夜野学校給食センター | 小学校 古馬牧小学校、桃野小学校、 月夜野北小学校、水上小学校、 藤原小学校 | 1,000 |
| | 中学校 月夜野中学校、水上中学校、 藤原中学校 | |
| | 保育園 水上第3保育園 | |
| 新治学校給食センター | 小学校 新治小学校 | 430 |
| | 中学校 新治中学校 | |
| | こども園 にはるこども園(4歳5歳児) | |
| にはるこども園 | 3歳以下の園児 | 90 |
| 合計 | | 1,520 |

(2) 給食センターの基本調理稼働日数は、約200日/年とする。また、調理食数については、定期的に町と協議のうえ見直すものとし、実際の食数は「調理指示書」などにより、その都度指示するものとする。

(3) 前項により、食数の著しい増減により委託料に変更の必要がある場合は、その都度、協議することができる。

(4) 長期休業中等の業務については、委託者、こども園等及び学校、受託者において、その都度協議するものとする。

7 業務可能時間

原則として、給食実施日の午前8時00分から午後5時00分までの間とする。ただし、各種研修会及び会議等必要がある場合については、町との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。

8 献立及び調理食数等に関する指示

調理業務は各給食センターの指示によって行う。

指示内容は下記のとおりとするが、各給食センターの実状に合わせて変更することができる。

| 報告書等の種類 | 指 示 日 等 | 様 式 番 号 |
|-------------|---------|----------|
| 学校給食計画表 | 年度当初 | 町の指示による。 |
| 学校給食クラス別人数表 | 年度当初 | 町の指示による。 |
| 学校別給食予定表 | 前月末 | 町の指示による。 |
| 予定献立表 | 前月末 | 町の指示による。 |
| 調理指示書 | 前月末 | 町の指示による。 |
| 調理作業工程表 | 前日まで | 町の指示による。 |

9 給食時間変更の対応

学校行事等のため、給食時間の変更のある場合は、適切に対応すること。

10 調理に従事する者及び業務

受託者は、学校給食及びこども園等の主食・副食調理に関する業務であることを考慮し、調理に従事する者として、専門的知識を有し、かつ集団調理業務に従事した経験を有する次の者を配置する。

(1) 業務責任者（各施設1人以上）

栄養士又は調理師の資格を有し、集団調理業務に豊富な従事経験を有する者を業務責任者として定め、業務全体の指揮及び統括を行うとともに、町との連絡調整の人に充てること。

(2) 業務副責任者（各施設1人以上）

業務責任者を補佐する業務副責任者を定め、責任者に事故あるときは、その任に充てること。

なお、業務副責任者は、業務責任者と同程度の資格と経験を有していること。

(3) 食品衛生責任者

栄養士又は調理師の資格を有する者を食品衛生責任者と定め、関係法令に基づき食品の安全衛生及び給食業務が衛生的に行われるよう調理業務従事者の指導教育に務めること。

(4) 食物アレルギー等対応食従事者

管理栄養士又は栄養士の資格を有する者を食物アレルギー等対応食従事者と定め、学校栄養士と連携を図るものとする。

(5) こども園等栄養士

こども園等の主食・副食調理に関する業務を円滑かつ安全に行うため、こども園等に管理栄養士又は栄養士を配置すること。

(6) 調理業務従事者

受託者は、学校給食調理業務等に従事した経験を有する正社員を多く充てるよう務めること。

正社員以外の調理業務従事者を配置する場合には、学校給食調理業務等の従事経験を優先すること。

11 関係法令の遵守

「学校給食法」、「食品衛生法」、「労働基準法」、「学校給食衛生管理基準」等の関係法令及びその他関連法規を遵守すること。また、こども園においては、「保育所における調理業務の委託について」、「群馬県認定こども園の認定基準に関する条例」に基づく食育の計画について等に関する法令等を遵守すること。

12 設備・備品等

業務の実施にあたり各調理施設に備え付けの設備・備品等については、無償貸与とする。

13 衛生管理

(1) 食材の検収

使用当日の納品物資について、全ての食材の鮮度等品質検査・温度計測を行い記録する。

(2) 食材の保存

納品された食材について、50グラムほどを2週間冷凍保存を行う。

(3) 調理工程の記録

食品の納品から給食の仕上がりまで、工程の全てについて時間・温度の記録を行い、仕上がりの給食について50グラムほどを2週間冷凍保存する。

(4) 食材・器具の取扱い

全ての食材は、加熱処理を行う。

調理器具等は、消毒保管庫で保存する。

(5) 水の管理

使用水について、使用前・使用中(野菜等の冷却中も含む)・使用後において、色、味、臭いを測定し、記録を行う。

(6) 調理従事者

常に健康管理を心がけ、毎朝健康観察をし、体調不良や手指に傷がある場合は調理業務に従事させないこと。

14 研修

(1) 受託者は、調理、食品の取扱い等が適正かつ円滑に行われるよう調理従事者に対して研修会を学期に1回以上実施し、資質の向上を図ること。なお、研修資料を添付のうえ研修結果報告を必ず行うこと。

(2) 受託者は、新規に学校給食及びこども園等の主食・副食調理に関する業務に従事する者について、必ず研修を実施した上で業務に従事させること。

(3) 町が必要と認めた場合には、町又は第三者が実施する研修等に積極的に参加させること。

15 報告事項

各業務内容については、次のとおり報告書を作成し、提出期限までに報告を行うこと。なお、報告事項等について追加や変更が生じた場合はその都度指示するものとする。

| 報告書の種類 | 様式 | 提出期日 |
|--------|----|------|
|--------|----|------|

| | | |
|-----------------|----------|----------|
| 調理業務従事者等報告書 | 町の指示による。 | 町の指示による。 |
| 調理業務従事者等変更報告書 | 町の指示による。 | 町の指示による。 |
| 学校給食調理業務に係わる経歴書 | 町の指示による。 | 町の指示による。 |
| 衛生管理チェックリスト | 町の指示による。 | 町の指示による。 |
| 健康観察表 | 町の指示による。 | 町の指示による。 |
| 健康診断結果報告書 | 町の指示による。 | 町の指示による。 |
| 従事者の細菌検査結果報告書 | 町の指示による。 | 町の指示による。 |
| 作業工程表 | 町の指示による。 | 町の指示による。 |
| 作業動線図 | 町の指示による。 | 町の指示による。 |
| 検収表 | 町の指示による。 | 町の指示による。 |
| 保存食記録簿 | 町の指示による。 | 町の指示による。 |
| 異物混入等報告書 | 町の指示による。 | 町の指示による。 |
| 事故報告書 | 町の指示による。 | 町の指示による。 |
| 学校別給食受け渡し確認書 | 町の指示による。 | 町の指示による。 |
| 長期休業中の作業予定表 | 町の指示による。 | 町の指示による。 |
| 長期休業中の作業記録表 | 町の指示による。 | 町の指示による。 |
| 配送運転日誌 | 町の指示による。 | 町の指示による。 |
| その他 指示されたもの | 町の指示による。 | 町の指示による。 |

16 各種調査資料等の協力

- (1) 県教育委員会及び保健福祉事務所等の立ち入り検査があった場合は、当該検査の立会に協力すること。
- (2) 学校給食に関する会議などには、必要に応じて業務責任者等を出席させるなどの協力を行うこと。
- (3) 受託者は、町が各種調査資料等を求めたときは、協力を行うこと。
- (4) 児童生徒の施設見学や町民等の視察、試食会などが実施される場合は、必要な協力を行うこと。また、中学生の職場体験学習にも協力すること。
- (5) 災害が発生した場合には、町が行う救護作業等に可能な限り協力すること。
- (6) 給食の提供ができない等の不測の事態が発生した場合には、調理業務の確保について協力すること。

17 費用の負担区分

(1) 町が負担する費用

調理業務に要する経費のうち、光熱水費、燃料費、食材費、施設の維持管理に要する費用等については、町が負担する。

ただし、事業者は光熱水費等の経費節減に努めなければならない。使用料は平成28年度を基準とし、著しく使用料が超過した場合は、超過分の負担について協議するものとする。

(2) 受託者が負担する費用

受託業務に係る人件費関係費用及び受託者が使用する事務用消耗品、通信費。町が受託者に無償貸与する設備・備品等以外の備品等の購入費、維持管理費、

業務従事者の研修費、被服費、腸内細菌検査及び健康管理に関する費用等については、受託者が負担する。また、契約期間中における所長、学校栄養士の細菌検査費用についても受託者の負担とする。

18 損害賠償等に関すること

- (1) 受託者は、調理等業務委託の実施にあたり、食中毒や事故発生時の対応として総合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、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学校給食に混入した時。
 - (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。

19 その他

その他定めのない事項及び疑義が生じた場合については、必要に応じて双方協議のうえ定めるものとする。