

# 仕 様 書

- 1 目 的 この仕様書は、大船渡市（以下「甲」という。）が調理業務受託者（以下「乙」という。）に委託する大船渡市立大船渡北学校給食共同調理場の調理業務が、安全かつ円滑に実施されることを目的とする。
- 2 施設等の内容 本業務委託を実施する施設等の内容は、下表のとおりである。

施 設 名	大船渡市立大船渡北学校給食共同調理場
所 在 地	岩手県大船渡市大船渡町字山馬越 68 番地 2
敷 地 面 積	—
延 床 面 積	186.0 m <sup>2</sup>
構 造	鉄筋コンクリート造
建 築 年 度	昭和 50 年 8 月
厨 房 方 式	ドライ方式、ガス調理
主 要 設 備	別表 1 「主要設備一覧」のとおり

### 3 供給する学校、給食対象者及び食数

- (1) 供給する学校等は、おおむね次のとおりとする。

No.	学 校 名	食数	学級数
1	盛小学校	130	6
2	大船渡北小学校	120	6
3	綾里小学校	80	6

- (2) 給食対象者は、前号の大船渡市立学校の児童及び教職員等とする。
- (3) 学校行事などにより想定される 1 日あたりの最大予定食数は、380 食である。

### 4 献 立

- (1) 主食・牛乳・主菜・副菜・汁物の組み合わせの単一献立を基本とし、果物・デザート又は調味料等添加物を供する場合、若しくは一部献立を複数とする場合等がある。
- (2) 盛小学校、綾里小学校分の牛乳・パンは、販売者から学校へ直接納品されるため、これらの配食は本業務の対象外とする。
- (3) 食物アレルギーを持つ児童のため、除去食又は代替食を供する場合がある。

### 5 業務履行日の区分

乙の業務履行日の区分は、おおむね次のとおりである。ただし、乙は事前に甲と協議すること。

- (1) 別途定める日（年間 200 日程度）
- (2) 施設、設備等の点検、清掃、維持補修等を実施する日
- (3) 給食を円滑に供給するための準備作業を実施する日
- (4) その他、本契約の履行に必要な日

### 6 施設や設備等の使用

- (1) 乙は、甲の所有する施設設備を使用するにあたり、毎年度、別途甲から使用許可を受けること。なお、使用料は免除とする。ただし、使用にあたっては善良なる管理者としての注意義務をもって使用及び管理するものとし、本委託業務以外の使用は原則として

禁止する。

- (2) 前号の施設設備に乙の責によらない故障等が発生した場合、修繕費は甲が負担する。  
なお、故障等が発生した場合、乙は甲に報告するとともに、その対応を協議すること。
- (3) 乙は、あらかじめ甲から書面による承諾を得た場合は、当該施設設備を改変し、若しくはこれに付加変更することができる。
- (4) 乙は、あらかじめ甲から書面による承諾を得た場合は、当該施設設備を研修業務等に使用することができる。
- (5) 施設や設備等の使用は、原則として午前7時45分から午後5時15分までとする。ただし、この時間外に使用する必要がある場合、乙は甲と協議のうえ使用するものとする。
- (6) 乙は、震度5以上の地震が発生した場合や、災害等により甲が指示した場合は、速やかに施設や設備等の緊急点検を実施し、破損等の状況を甲に報告しなければならない。

## 7 経費負担

### (1) 甲が負担するもの

- ① 別表1「主要設備一覧」の設備等に、乙の責によらない故障等が生じた場合の修繕費  
(なお、故障等が発生した場合、乙は速やかに甲に報告するとともに対応を協議すること。)
- ② 施設の使用に伴う光熱水費
- ③ 蛍光灯、殺菌灯など施設に付属した各種消耗品
- ④ 偶然の事故や災害による施設の損害補償に関する保険料
- ⑤ 調理業務で発生した廃棄物の処分経費

### (2) 乙が負担するもの

- ① 従事者の労務管理、健康管理、研修教育（従事者の調理研修に使用する食材の購入費を含む）、福利厚生等に係る経費
- ② 業務に要する被服等に係る経費
- ③ 業務の履行に要する洗剤、薬剤、洗浄・清掃用具、調理器具・配膳または配食に要する消耗品等に係る経費
- ④ 設備等の使用に伴う定期補充・交換消耗部品等に係る経費
- ⑤ 施設、設備の点検（甲が実施する法定点検等の専門的な点検を除く）、施設の清掃、維持補修等に要する経費
- ⑥ 生産物賠償責任保険等の加入に係る経費
- ⑦ 乙が使用する電話等通信機器並びに通信に要する経費
- ⑧ その他、乙の負担とすることが適当と認められる経費

(3) 経費負担は、上記の他、別表2に掲げる区分による。なお、記載のないものについては、甲、乙協議の上決定するものとする。

## 8 業務分担

業務分担は、別表3に掲げた区分とする。

## 9 業務指示の方法

甲は、乙に対して次のとおり調理業務の指示を行う。

種 類	提示時期
年間予定表（年度給食予定日数、食数）	供給日の7日前まで
月間予定献立表（学校給食献立予定表）	供給月初日の5日前まで
食材検収保管指示書	供給月初日の7日前まで
調理指示書	供給日の7日前まで
食数、衛生管理等に関するその他の指示	供給日の前日まで （緊急を要する場合は随時）
アレルギー食等対応者一覧	供給日の7日前まで （変更等がある場合は随時）

## 10 業務の遂行

乙は、本業務全般において、学校給食法、学校保健安全法、食品衛生法等の関係法令を遵守するとともに、次の業務については、その遂行方法等を定める。

### (1) 調理作業工程表、調理作業動線図作成

乙は、甲が提示する「月間予定献立表」、「調理指示書」、「アレルギー食等対応者一覧」に従い「調理作業工程表（様式任意）」及び「調理作業動線図（様式任意）」を作成し、甲に提出すること。

### (2) 食材の検収及び保管

乙は、甲が提示する「食材検収保管指示書」に従い、施設に搬入された食材を検収するとともに、所定の場所に食材を保管すること。なお、検収において不備等が認められた場合は、速やかに甲へ報告するとともに、甲の指示に従うこと。

### (3) 調理済食品の確認及び検食並びに配缶等業務

① 乙は、甲が指定する時刻までに調理食品の官能検査を受検するとともに、合格した後は、調理食品を学校別又は学級別に配缶し、食器具等とともに搬送用コンテナに収納すること。

② 乙は、甲が指定する時刻までに検食を受けるとともに、合格した後は、甲が指定する者へ、搬送用コンテナ並びに甲が指示した物品等を引き渡すこと。

### (4) 食器具等の洗浄・消毒等

① 乙は、甲が指定する者から搬送用コンテナ並びに甲が指示した物品を引き取ること。

② 乙は、返却された食缶等から残菜状況を確認すること。

③ 乙は、搬送用コンテナに収納された食器具並びに食缶等を洗浄、消毒し、適切に保管、管理すること。

④ 搬送用コンテナ、食器具並びに食缶等以外の物品については、甲が指示した場所に保管すること。

### (5) 調理室の清掃等

乙は、調理作業終了後の検収室、下処理室、調理室、配送室、洗浄室等の清掃及び整理整頓を毎日行うこと。

### (6) 調理衣等の衛生管理

本業務に使用した調理衣等について、乙は、甲が使用した分も含めて洗浄、乾燥させた

後、適切に保管すること。

(7) 廃棄物の集積業務

- ① 調理施設で生じた廃棄物及び学校から返却された残食（以下、「廃棄物等」という。）については、廃棄物処理法等に基づき適切に分別し、処分すること。
- ② 廃棄物等は、次のとおり取り扱うこと。
  - ア 廃棄物等用の容器は、作業終了後、速やかに洗浄すること。
  - イ 廃棄物等は、非汚染作業区域に持ち込まないこと。
  - ウ 廃棄物等は水切りし、減量に努めること。
  - エ 廃棄物等は、甲が定める場所に集積すること。
  - オ 廃棄物等を集積する場所は、定期的に掃除するなど衛生的に管理すること。

11 業務報告書等

乙は、別表4の区分に従い、報告書等を作成して甲に提出すること。

12 調理等業務従事者

- (1) 乙は、調理に従事する者（以下「調理業務従事者」という。）として、調理の専門知識を有し、かつ学校給食調理業務経験者を優先的に配置するよう努めること。
- (2) 乙は、調理業務従事者に月2回以上（検査間隔は概ね14日程度）の腸内細菌検査を受検させ、その結果を随時甲に報告すること。なお、検査必須項目は、赤痢菌・サルモネラ菌（チフス菌込み）、腸管出血性大腸菌（O-26、O-111、O-128、O-157）とする。  
なお、検査で陽性反応が現れた場合、速やかに甲に連絡し、当該業務従事者については、陰性が確認されるまで本業務に従事させてはならないものとする。
- (3) 乙は、毎年10月から3月までの間、調理業務従事者に月1回以上ノロウイルス検査を受検させ、その結果を随時甲に報告すること。なお、検査に当たっては、遺伝子型によらず、おおむね便1g当たり $10^5$ オーダーのノロウイルスを検出できる検査法とする。  
なお、検査で陽性反応が現れた場合、速やかに甲に連絡し、当該業務従事者については、陰性が確認されるまで本業務に従事させてはならないものとする。
- (4) 常に調理業務従事者及びその同居家族の健康状態に注意し、異常がある場合は、速やかに医療機関を受診させる等必要な措置を講じること。また、下痢、発熱、せき、外傷、皮膚病等の感染性疾患で食品衛生上支障がある恐れのある者、本人又は同居人が感染症又はその疑いがある者は、業務に従事させないこと。

13 業務責任者等

(1) 業務責任者及び業務副責任者

- ① 乙は、調理業務従事者から業務責任者及び業務副責任者を定め、それぞれ履行場所に常駐するものとする。
- ② 業務責任者及び業務副責任者は、乙が直接雇用する正社員（社会保険等に参加し、雇用期限の定めがないことをいう。）で、かつ学校給食調理等業務の実務経験を3年以上有し、管理栄養士、栄養士、調理師のいずれかの資格を有すること。
- ③ 業務責任者は、甲との連絡を密に行うとともに、調理業務従事者を直接指揮監督し、本業務を総括すること。また、業務副責任者については、業務責任者を補佐し、業務責任者に事故等があるときは、その任務を代行すること。

## (2) その他の調理業務従事者

乙が雇用する者とし、学校給食又は集団給食における業務経験又は調理師等の資格を有する者が望ましい。

## (3) 業務責任者等報告書

乙は、甲に対し書面にて業務責任者、業務副責任者、その他の調理業務従事者を通知するとともに、変更した場合は、速やかに書面にて甲へ通知すること。

## 14 作業区域

下表のとおり汚染作業区域と非汚染作業区域に区分すること。

区 分	作 業 区 域
汚染作業区域	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 検収室（原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所）</li><li>・ 食品の保管室（食品の保管場所）</li><li>・ 下処理室（食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所）</li><li>・ 返却された食器・食缶等の搬入場</li><li>・ 洗浄室（機械、器具類の消毒前洗浄）</li></ul>
非汚染作業区域	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 調理室（食品の加熱調理等、食品を食缶に配食する場所）</li><li>・ 食品や食缶の搬出場</li><li>・ 洗浄室（機械、器具類の消毒後洗浄）</li></ul>
その他	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 更衣室、休憩室、トイレ、前室等</li></ul>

## 15 異物混入等の事故防止

乙は、異物混入等の事故が発生しないよう原材料等の検査、作業開始前の器具等の破損等の異常の有無の点検を行うとともに、配食数量の過不足等が生じないように、業務管理を徹底すること。また、調理業務従事者がお互いに注意喚起等を行うよう指導すること。

なお、異物混入等があった場合又はその疑いがある場合、業務責任者は遅滞なく甲に報告するとともに、適切な対応策を講じること。また、甲は必要に応じて乙に改善策の指示等を行うとともに、報告書の提出を求めることができる。

## 16 代行保証

乙は、やむを得ない事情により業務の全部又は一部の遂行が困難となった場合に備えて、業務履行保証制度にとどまらず、受託業務の継続性を担保できる代行保証制度等への加入、または、業務を代行できる能力が担保されている体制を整備すること。

## 17 点検指導等及び食品検査

履行場所において、食品衛生法又は健康増進法等に基づく保健所の監視指導、学校保健安全法に基づく環境衛生検査等が実施される場合、甲の指示により、乙はこれに協力すること。

## 18 その他

### (1) 食数や給食時間の変更に関する対応

学校保健安全法に基づく臨時休業措置や学校行事等により、食数や搬出時間等に変更が生じた場合、乙は適切な対応に努めること。

### (2) 配食した数量等に過不足があった場合

乙は、遅滞なく甲に報告するとともに、甲の指示に従うこと。

(3) 調理業務従事者の研修

乙は、調理業務従事者の資質向上を図るため、当該従事者に対して年1回以上研修を実施するとともに、甲が推奨する研修への参加に努めること。なお、研修終了後は「研修実施報告書（様式任意）」を甲へ提出すること。

(4) 災害時の対応

地震や津波等が発生し、炊き出し等が必要になった場合、甲は乙に対して協力を要請する場合がある。

また、乙は、甲から協力要請があった際は、できる限りこれに応じるものとする。