

大和郡山市小学校給食センターあすなろ調理等業務委託仕様書

1 業務名

大和郡山市小学校給食センターあすなろ調理等業務

2 委託期間

令和6年8月1日から令和11年7月31日まで(5年間)。

3 委託業務場所

大和郡山市小学校給食センターあすなろ
奈良県大和郡山市高田町 347 番地 1

4 施設の概要

(1) 本体建物

面積	敷地面積		5,851.67 m ²
	延床面積	1階	2,089.67 m ²
		2階	862.24 m ²
		計	2,951.91 m ²
構造	鉄骨造	2階建	
調理方式	ドライ方式		
調理能力	最大 5,500 食/日(アレルギー除去食 60 食)		

(2) 付帯施設

生ゴミ処理室・多目的倉庫	延床面積	92.59 m ²
自転車置場 1棟	延床面積	24.54 m ²

(3) 電気設備概要

受変電設備	屋外キュービクル
太陽光発電設備	容量 約 21.84kw 計測表示装置
電灯設備	照明、コンセント等
動力設備	厨房機器、設備機器用
弱電設備	放送設備、インターホン設備、電話等
自動火災報知設備	光電式、差動式、定温式スポット型感知器

(4) 機械設備概要

空調設備	ガス炊き吸収冷温水機、ガスヒートポンプエアコン
換気設備	全熱交換機換気扇、排風機、天井扇、有圧扇
給水設備	上水道本管よりφ100 mmにて引込み(直圧)
給湯設備	貯湯槽、給湯循環ポンプ
蒸気設備	蒸気ボイラー
排水設備	厨房排水処理施設、公共下水道
消火設備	屋内消火栓

ガス設備 都市ガス、ガスガバナー
 厨房設備 別表厨房機器リストのとおり

5 基本的条件

(1) 基本給食実施日数

年190日(概ね、1学期 65日、2学期 78日、3学期 47日)

ただし、各校の学校行事等により必要に応じて変更する。

(2) 給食実施日

年間給食実施日は、年間給食実施計画表に基づき、原則として学期前後半日授業日、運動会、学校外授業の実施日、長期休暇、土・日曜日・祝日等を除く日とする。

(3) 基本調理食数等

食数は、月単位で指示する。転出転入欠食等のクラスの食数の変更がある場合は、日単位で指示する。

調理は副食3品目で、ごはん・パン・牛乳は各納入業者から学校へ直送されます。

年度	令和6年度	令和7年度	令和8年度	令和9年度	令和10年度	令和11年度
食数	約4,200食	約4,200食	約4,200食	約4,200食	約4,200食	約4,200食

※ 基本調理食数は、児童の異動等により変更となる場合がある。

(4) 対象校

令和6年2月1日現在

学校名	児童数	教職員数	合計(人)	学級数
郡山南小学校	484	40	524	21
筒井小学校	291	29	320	14
矢田小学校	225	28	253	14
平和小学校	234	21	255	13
治道小学校	82	17	99	9
昭和小学校	340	28	368	18
片桐小学校	309	29	338	16
郡山北小学校	515	41	556	25
片桐西小学校	374	40	414	16
郡山西小学校	457	29	486	20
矢田南小学校	217	22	239	11
計	3,528	324	3,852	177

※ 合計食数には、センター分(市職員・栄養士・調理員等約56人)は含んでいない。

※ 学級数には、職員室の1室を含む。

(5) 委託業務の分担及び経費の負担は、別表のとおりとする。電気、ガス、上水道や下水道などの費用は市の負担とするが、適切な管理のもとに使用すること。

調理作業にかかる被服、調理用具、文具等の消耗品は別表のとおり受託者の負担とする。

(6) 受託者は、使用する厨房機器等については、別表のとおりとする。

- (7) 給食の対象者は、児童及び教職員、受託者の業務従事者、その他市が認めるものとする。
- (8) 給食センターの稼働時間は、原則として給食実施日にあつては午前 7 時 30 分から午後 5 時までとする。給食実施日以外は午前 7 時 30 分から午後 4 時までとする。
ただし、稼働時間内に業務の遂行が不可能になり、給食に支障が生じることが予想され、やむを得ず稼働時間外の業務が必要になる場合には、市との事前協議により業務時間外の業務も可能とする。
- (9) 給食費は現在、1 食 270 円ですが、今後の物価動向・経済情勢等により改定する場合があります。

6 業務内容

委託業務の内容は、別表「業務分担区分」のとおりとする。また、業務を行うにあたり、次の法令等を遵守しなければならない。

- ・ 大和郡山市学校給食センター衛生管理マニュアル
- ・ 学校給食衛生管理基準(平成 21 年文部科学省告示第 64 号)
- ・ 大量調理施設衛生管理マニュアル(平成 9 年 3 月 24 日厚生労働省衛食第 85 号別添) 最終改正平成 29 年 6 月 16 日生食発 0616 第 1 号
- ・ 調理場における洗浄・消毒マニュアル Part1(文部科学省平成 21 年 3 月発行)
- ・ 調理場における洗浄・消毒マニュアル Part2(文部科学省平成 22 年 3 月発行)
- ・ 学校給食調理場における手洗いマニュアル(文部科学省平成 20 年 3 月発行)
- ・ 学校給食調理従事者研修マニュアル(文部科学省平成 24 年 3 月発行)
- ・ その他関係法令等

(1) 食材の検収

食材の検収は、原則として当日の朝 7:30~7:45 に必ず納入業者立ち会いのもとで行い、納品伝票の確認、検収記録簿の記録、格納、保存食の採取、保存食記録簿等の記録を行う。加工品等の検収は前日の午後納品時 13:30~13:45 に行う。ただし、必要に応じて市が立ち会うものとする。

(2) 調理作業

市が作成する献立表及び調理業務(変更)指示書に従い、献立(食物アレルギー対応食も含む)ごとに作業工程表及び作業動線図を 1 週間前までに作成し、市の指示を受け、受託者は、これに基づいて調理作業を行うこと。調理に際しては、手づくりを指示する場合があります(例:だし、ルー、コロッケ、ハンバーグ等)。

また、調理済給食の保存食採取及び保管をすること。

(3) 給食の配缶及び配送準備

調理後の給食の配缶及び配送用コンテナへは配送車両の運転者等と協力しながら積み込みを行う。ただし、別途配送委託業者へクラス別食缶やアレルギー食缶等の食缶状況の内容がわかる書類等を引き渡すなど連携を図ること。また、食器・箸・トレー等は食缶とは別配送となるため、食缶の配送と同様に配送委託業者と協力連携を図ること。

<3t車 4 台で配送委託業者が、11 小学校へ配送・回収を行う。>

(食器配送) 8:55 頃給食センター発 最終 9:55 頃給食センター着

(食缶配送) 10:50 頃給食センター発 最終 11:50 頃給食センター着

(回収) 13:00 頃給食センター発 最終 14:45 頃給食センター着

小学校の給食時間は、概ね 12:20～13:00 ですが、学校行事で 15 分程度早くなる場合がある。

(4) 食器具等の洗浄、消毒、保管、点検

食器・食缶・調理器具・コンテナ等の洗浄、消毒及び保管を行う。食器については、コンテナに積み込む前に汚れの点検を行う。

(5) 施設設備の安全衛生管理、清掃と日常点検

施設設備の清掃を励行し、学校給食日常点検票(第 8 票)により日常点検を行う。また、必要に応じて消耗品等の入替・修理を行う。施設内(玄関、通路、トイレなど)の日常清掃を行う。

(6) 設備・調理備品の保守管理

設備、調理備品の点検及び保守管理を行う。また、調理室の温度・湿度、冷蔵・冷凍庫の温度を記録する。

(7) 残菜及び厨芥の処理

残菜は、学校別に計量及び記録を行う。処理については、厨芥処理機にて生ごみの投入作業を行い、ポリバケツに集められた生ごみを消滅型の生ごみ処理機まで運搬し、処理する。必要に応じて、液体肥料として提供できるように管理する。また、廃油についてはリサイクルするため、市が指定する回収業者に廃油の回収を依頼する。廃油の処理費用は市が負担する。

(8) 食物アレルギーへの対応

ア 学校給食における食物アレルギー対応の手引きや調理業務指示書に基づき業務を行う。

イ 食物アレルギー対応食については卵、乳、落花生の 3 品目を基本とする除去食及び代替食を行う。ただし、対応品目については変更する場合がある。

ウ 食物アレルギー対応食の調理業務従事者は、調理作業が終了するまでは専任で行う。

エ 食物アレルギー対応食の調理には細心の注意を払い、食材同士が接触することがないように専用容器に配食する。

(参考)

食物アレルギー令和 6 年 6 月 1 日対応予測総数 59 人

(卵 15 人、乳 8 人、落花生 24 人、卵乳 6 人、卵落 3 人、乳落 1 人、卵乳落 2 人)

(9) 衛生管理業務

大和郡山市学校給食センター衛生管理マニュアル、学校給食衛生管理基準、大量調理施設衛生管理マニュアル等を遵守する。

(10) ボイラー運転管理業務

ボイラー管理責任者を配置し、ボイラーの日常運転及び定期点検業務を行う。ボイラー及び第一種圧力容器について毎月 1 回自主点検を行ったうえで結果を記録し、年 1 回の第一種圧力容器性能検査に立ち会うこと。

(参考)

ボイラー用食塩 三浦工業(株)エコソルト 20 kg/袋 使用量 約 80 袋/年
ボイラメイト三浦工業(株)IS-102 複合清缶剤 11 kg/箱 使用量 約 25 箱/年
硬度もれ警報装置の試薬カートリッジ 3 個/年
上記の消耗品は、受託者の負担とする。

(11) その他の業務

- ア 食器(PEN食器:お椀、小皿、大皿、トレー)の漂白
学期毎に1回程度食器及びトレーの漂白及び洗浄を行う。
- イ 食缶類、コンテナ等の整備
学校名や学級名等表示の点検及補修作業を行う。
- ウ 調理用設備、器具類の清掃及び点検
通常調理用設備、器具類の清掃及び点検に加えて、学期毎に1回以上、調理用設備、器具類の念入りな清掃及び点検を行う。
- エ 調理室等の清掃及び消毒
通常調理室等の清掃及び消毒に加えて、学期毎に1回以上調理室等の念入りな清掃及び消毒を行う。
- オ 学期毎の給食開始前及び給食終了後の業務
学期毎の給食開始前には、食器、食缶類の洗浄消毒保管と、調理及び洗浄等に使用する設備、器具類の洗浄消毒を行い、衛生管理の徹底を図り、万全を期する。
また、給食終了後においても同様とする。

7 業務従事者の配置及び資格等

受託者は、学校給食業務であることを考慮し、調理等に従事するものとして、専門の知識を有し、かつ、集団給食調理業務に従事した経験のある次の者を配置する。

なお、地元採用と継続的な雇用に努めなければならない。

(1) 業務責任者(1名)

業務責任者は、業務全般を掌理し、業務副責任者その他調理業務従事者を指揮監督する者として、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有し、学校給食センターなどの大量調理施設で5年以上の実務経験があり、調理等業務管理、衛生管理及び施設設備管理等に関する総合的な専門知識を有する者とする。業務責任者は、常勤の正社員とし、給食センター所長、栄養教諭及び学校栄養職員等との連携を行う。

(2) 業務副責任者(1名以上)

業務副責任者は、業務責任者を補佐し、業務責任者が欠けたときにその職務を代行する者として、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有し、学校給食センターなどの大量調理施設で3年以上の実務経験を有する者とする。業務副責任者は、常勤の正社員とする。

(3) 食品衛生責任者(1名)

食品衛生責任者は、管理栄養士又は栄養士のいずれかの資格を有し、食品衛生の有資格者とする。食品衛生責任者は、常勤の正社員とする。

ただし、業務責任者、業務副責任者及びアレルギー主任とは兼務できない。

(4) 調理業務従事者

調理業務従事者の内常勤の正社員を適正に配置すること。配置する常勤の正社員の内、調理師の資格を有し、かつ、学校給食センターなどの大量調理施設で2年以上の実務経験を有する者の中から、下処理、煮炊き、和え物、揚げ物・焼き物の業務分担ごとに主任1名以上を配置して業務をとりまとめること。また、アレルギー業務については、配置する常勤の正社員の内、学校給食センターなどの大量調理施設で2年以上の実務経験を有する者の中から管理栄養士又は栄養士の資格を有する者の中から主任1名を配置すること。なお、煮炊き、アレルギー業務においては、調理師資格を有する正社員を配置すること。

(5) ボイラー管理責任者

ボイラー管理責任者は、ボイラーの日常運転及び定期点検業務の責任者として、ボイラーの運転管理を行うため、小型ボイラーの取り扱いができる「特別教育を受けた者」以上の資格を持った常勤の者を配置する。毎月1回自主点検を行ったうえ、記録報告する。

8 業務従事者の報告

(1) 責任者等の報告

受託者は、本委託業務に携わる業務責任者、副業務責任者及び食品衛生責任者について、業務を開始しようとする1ヶ月前までに市に報告すること。また、責任者を変更する場合は直ちに報告すること。なお、報告書に添付する書類として業務履歴書、資格を有する書類の写しを添付する。

(2) 調理業務従事者の報告

受託者は、調理業務従事者について、業務を開始しようとする2週間前までに市に報告すること。また、調理業務従事者を変更する場合は直ちに市に報告すること。

9 業務の指示

市は、業務責任者に対して調理業務を指示する。その指示は、原則として調理業務(変更)指示書により行う。また、調理従事者は業務責任者の指示により調理業務を行う。

- | | |
|----------------|-------------|
| (1) 年間給食実施計画表 | 前年度2月末までに提示 |
| (2) 学校給食予定献立表 | 実施前月末までに提示 |
| (3) 学校別調理食数報告書 | 実施前月末までに提示 |
| (4) 調理業務指示書 | 実施前月中旬に提示 |
| (5) 提供給食数等 | |

実施前月中旬に受託者にその月の予定給食数を示す。予定給食数に変更がある場合には提供日の実稼働日2日前の午前中に受託者にその内容を示す。ただし、学級閉鎖、臨時休校及び気象警報発令等緊急やむを得ない場合は、当日においても調理食数の変更を指示することがある。

10 業務時間等

調理作業及び食器・食缶等の洗浄・消毒・保管作業は、市が定めた時間までに完了する。

11 業務を行わない日

業務を行わない日は、市が特に業務を依頼する場合を除き、次のとおりとする。

ただし、学校の長期休業期間又は休日振替日は、施設整備の保守管理上支障がない限り、受託者の判断により市の許可を得て業務を行わない日を別に設けることができる。

- (1) 土曜日及び日曜日
- (2) 国民の祝日に関する法律に規定する休日
- (3) 12月29日から1月3日までの日

12 調理業務の作業基準

「大和郡山市学校給食センター衛生管理マニュアル」のとおりとする。

13 施設・設備・器具等の使用

- (1) 給食調理業務及びこれに付随する業務は、市が備えた施設、設備、器具等を使用して行う。委託事務室(電話 1 回線有、電話料金は受託者の負担。)、ミーティングルーム、更衣室、休憩室等有り。受託者は、これらを本来の業務以外に使用してはならない。

- (2) 受託者は、次に掲げる消耗品等を調達し、負担する(別表参照)。

ア 従事者の被服等

イ 洗淨・衛生用洗剤、薬品等

ウ 業務に必要な消耗品、清掃用具等

エ 従事者の使用する雑貨、文房具、救急薬品等

オ 日常消耗する物品について、受託者が調達することが適当と認められるもの。

カ 業務の遂行に必要な設備で市の許可を得て設置するもの。ただし、設備に係る原状回復の経費は受託者の負担とする。

- (3) 受託者は、施設、設備、器具等を本来の用法に従い、善良な管理者としての注意をもって使用し、良好な環境を保持するものとする。

- (4) 受託者は、使用する施設、設備、器具等が破損した場合は、速やかに市に報告し、その指示に従うものとする。なお、受託者の責めに帰すべき理由による場合は、その修復にかかる経費は受託者の負担とする。

14 安全衛生管理

受託者は、大和郡山市学校給食センター衛生管理マニュアル、学校給食衛生管理基準、大量調理施設衛生管理マニュアル等を遵守し、学校給食の安全衛生管理を徹底しなければならない。

- (1) 食品衛生責任者

食品衛生責任者は、関係法令に基づき食品の安全管理に留意するとともに、調理業務、配缶及び配送準備、洗淨・消毒・保管等の作業が衛生的に行われるように業務従事者の衛生教育に努めなければならない。

- (2) 業務従事者の安全衛生管理

ア 受託者は、業務従事者に日常の健康チェック及び点検を励行させなければならない。

また、年1回定期健康診断を行い、常に業務従事者の健康状態に留意するとともに、異

常を認めた場合は速やかに医療機関で受診させなければならない。

イ 業務従事者に対し月2回定期的に赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌血清型O157その他必要な細菌等について細菌検査を行わなければならない。

ウ 新規採用者については、業務に従事させる日前に健康診断及び細菌検査を実施しなければならない。

エ 受託者は、衛生管理上支障がある業務従事者を業務に従事させてはならない。

オ 身体、服装は常に清潔にし、調理作業中は白衣、ズボン、帽子及びマスクを着用しなければならない。必要に応じ手袋を着用するものとする。また、専用の履物を使用し、室外履きと兼用してはならない。

カ 調理室内への私物の持ち込み、その他食品衛生管理上支障となる行為をしてはならない。

(3) 食品の取扱い

ア 搬入された食材は、直ちに所定の貯蔵場所に保管する。

イ 食材の洗浄や調理方法は、大和郡山市学校給食センター衛生管理マニュアルにより行う。

ウ 下処理後及び調理後の食品は、床上高60cm以下など不適當な場所に置かない。

エ 給食に使用する容器や器具は、完全に消毒されたものを使用する。

オ 冷蔵庫内で食品等を貯蔵する場合は適温を保つとともに、食品の相互汚染が生じない方法で貯蔵する。

カ 加熱する食品については、中心温度計を用い中心部が85℃以上で1分間以上加熱処理し、温度を確認してその温度と時刻を記録すること。

(4) 施設等管理

ア 汚染区域と非汚染区域を明確に区分し、衛生的な流れ作業ができるように管理する。

イ 備えた設備、器具等以外は、市の承諾なしに持ち込んで서는ならない。

ウ 設備、器具等の改造は原則認めない。ただし、市の承認を得た場合はこの限りではない。なお、改造費は受託者の負担とする。

エ 市の事務所、倉庫等の一部を除き、調理室、検収室、洗浄室、休憩室、トイレ、廊下生ゴミ処理室等の調理業務関係部分はもちろん給食センター施設内全体について毎日清掃し、常に整理整頓に心掛けること。また、ゴミ、空き缶、ペットボトル、段ボール等は所定の場所へ搬出し、整理整頓に心掛け清掃を行う。

オ 各学期に1回、駐車場、側溝など、給食センター敷地内の清掃等を行う。

カ 調理室には関係者以外は立ち入らせない。

キ 手洗い設備は常に清潔に保ち、石けん、爪ブラシ、アルコール等を常備する。

ク 防虫設備のない窓、出入口は開放したまま調理業務を行わない。

ケ 調理作業中は、火災や事故のないよう留意して使用すること。また、調理終了後、調理室、休憩室など点検し火災防止に努める。

コ 出勤の際は、門、建物の解錠、機械警備の解除を行い、退出の際は火の元点検、戸締まり、消灯を行い、必要に応じて機械警備の設定を行う。

サ 学校の長期休業期間は、日常業務では行えない汚れ落としや清掃、消毒点検、整理整頓、その他の用務にあて、業務の遂行に支障がないように努める。

(5) 食器の管理

- ア 常時清潔な食器が使用できるように管理する。
- イ 使用後の食器は、洗浄した後消毒、乾燥させ保管する。
- ウ 洗浄剤や漂白剤は用法どおりの量を使用し、過剰な量を使用しない。
- エ 食器の汚れ沈着等は、その都度及び学校の長期休業期間に消毒保管する。
(洗剤について参考)

・カゴごと食器洗浄機 2 台

プロデュシャイン 20L	5.5 本/月	52.5 本/年
中性デターセーフ 10 kg	7.2 本/月	68.4 本/年

・食缶洗浄機 1 台

プロデュシャイン 20L	5.7 本/月	53.8 本/年
--------------	---------	----------

・コンテナ洗浄機 1 台

プロデュシャイン 20L	1.5 本/月	14.3 本/年
--------------	---------	----------

1 日 2 時間 年間 190 日で算出。洗浄機メーカーの推奨洗剤。発売元シーバイエス(株)。
洗剤等の消耗品は、受託者の負担です。

(6) 保存食の管理

- ア 50g以上のロット別の食材及び釜別の調理済給食を保存食として保管する。
- イ 保存場所は専用冷凍庫とし、ビニール袋に入れて-20℃以下で2週間保存する。

(7) 立入検査

受託者は、市が認める者、保健所又は学校薬剤師等が立入検査を行う場合は、これに応じ立ち会わなければならない。

(8) 設備・器具等の点検

設備・器具等の保守点検に努め、作業日誌に記録しなければならない。

15 異物混入の防止

異物混入の事故が起きないように、食材の納入時の立ち会いと検収の徹底、大和郡山市学校給食センター衛生管理マニュアル等に挙げた衛生管理の徹底、学校給食日常点検票による点検を実施するとともに、作業開始前及び作業終了後に器具等の破損箇所や破損の恐れがないことを確認する。異物混入があった場合又はその疑いがある場合は、速やかに市との連絡調整をする。

16 研修

- (1) 受託者は、業務従事者に対して、調理及び食品の取扱い等が安全・衛生かつ適正に行われるようにすること。また、学校給食の目的や調理の役割を充分理解させるとともに、児童の健やかな成長に資することができるように、業務従事者に対しては、定期的及び随時に研修を実施し資質の向上に努める。
- (2) 受託者は、業務従事者に注意事項の徹底のため、作業の打合せ等により業務確認を必ず行う。
- (3) 市が主催する学校給食の研修会については、依頼に応じて参加し、県等が開催する研修会等にも、積極的に参加し資質の向上に努める。

17 業務計画書等

本仕様書に基づいた業務企画書及び業務報告書を指定する日までに提出する。

報告書	提出期日	提出先
調理業務従事者等届出書	当初	学校給食事務所
調理業務従事者等変更届出書	変更時	学校給食事務所
健康診断報告書	実施後速やかに	学校給食事務所
検便結果報告書	実施後速やかに	学校給食事務所
研修実施報告書	実施後速やかに	学校給食事務所

その他、大和郡山市学校給食センター衛生管理マニュアルに表示する書類。

18 その他

- (1) 受託者は、雇用については、できる限り地元での採用に努めること。
- (2) 安心・安全なおいしい学校給食をめざして、調理業務、施設設備の衛生及び食品衛生管理など、業務全般にわたって、市と事業者の双方が給食に係る情報の共有を図りながら、市が指導助言すべき点はもとより、改善方策や業務提案など、十分に話し合い、業務に反映できる連絡調整会議を定期的を開催すること。
- (3) 受託者は、献立変更等による業務変更については、市の指示により業務を遂行する。
- (4) 受託者及び業務従事者は、業務上知り得た事項について、守秘義務を負う。
- (5) 受託者に学校給食運営委員会等に出席を依頼し、意見等を求めることがある。
- (6) 受託者は、業務運営にあたり適正な管理を行い、光熱水費の節減に努めるとともに、環境に配慮すること。
- (7) 業務従事者が学校給食を食するときは、給食費として、市が指定する日に当該月分をまとめて市に支払わなければならない。給食費は現在、1食 270 円ですが、今後の物価動向・経済情勢等により改定する場合がある。
- (8) 大規模災害が発生し、炊き出し等が必要になった場合は、市と連携して協力すること。また、台風などの自然災害時には食数の変更や配缶時間の変更がある場合は、所長の指示に従い対応すること。
- (9) 学校給食センター及び各受配校で、給食試食会等が実施される場合は協力すること。
- (10) 学校行事等のため、給食時間の変更がある場合は適切に対応すること。
- (11) 大学の栄養士課程実習、栄養教諭、学校栄養職員の研修、並びに中学生の職場体験学習の受け入れについては協力すること。
- (12) 手作り給食や地場産食材の積極的な使用に対応できるよう、人員配置に配慮すること。
- (13) 施設内の駐車場は約 28 台分利用可能(無償)ですが、不足する場合は必要に応じて受託者が近隣等で確保すること。
- (14) 本仕様書は業務の大要を示すもので、定めのない事項であっても、受託者は本仕様書に付随する業務は、誠意をもって遂行すること。
- (15) 受託者は、本仕様書に定めのない事項及び変更が必要な事項が生じた場合は、市と協議し、その決定に従うものとする。