

津山市立戸島学校食育センター
調理業務等委託事業

仕様書

令和3年10月

津山市教育委員会

目 次

第1 基本事項

1	委託業務名	1
2	委託業務内容	1
3	業務委託期間	1
4	履行場所の概要	1
5	給食提供先	2
6	学校の休業日	3
7	食材の提供	3
8	関係法令の遵守	4
9	安全衛生の管理	4
10	立ち入り検査等への協力	4
11	食育及び地産地消への理解及び協力	4

第2 業 務

1	実施体制	4
2	業務区分	6
3	報告等	12
4	協力事項	13
5	緊急時の対応	14
6	損害賠償に関する事	14
7	委託料額の変更	14
8	リスクの管理区分	14
9	その他	15

【第 1 基本事項】

1 委託業務名

津山市立戸島学校食育センター調理業務等委託

2 委託業務内容

本委託業務の内容は次のとおりとする。

- (1) 食材の検収、受領及び保管業務
- (2) 調理業務（アレルギー対応食の調理を含む）
- (3) 原材料及び調理後の食品の保存食採取、保管業務
- (4) 配缶業務及びコンテナへの積み込み業務
- (5) 洗浄・消毒・保管業務
- (6) 残菜・厨芥集積業務
- (7) 清掃業務
- (8) 衛生管理業務施設設備等保守点検・維持管理業務
- (9) その他付帯する業務

3 業務委託期間

令和 4 年 8 月 1 日から令和 9 年 7 月 31 日まで（60 カ月）

4 履行場所の概要

(1) 施設概要

名称	津山市立戸島学校食育センター
所在地	津山市戸島 921-6
敷地面積	6,000 m ²
延べ床面積	2,880.52 m ² （うち増設 248 m ² ）
建物構造	鉄骨造 2 階建
建築年月	平成 20 年 3 月
改修年月	平成 26 年 3 月
運営方式	ドライシステム方式
コンテナ台数	51 台（予備別）
調理予定日数	年間 200 日 ただし令和 4 年度については契約日以降の 130 日程度 令和 9 年度については契約満了日までの 70 日程度 ※年間実績数 平成 29 年度 197 日 平成 30 年度 197 日 令和元年度 181 日 令和 2 年度 192 日（注 1）

調理予定食数	副食：一日 4,550 食程度 ただし 週に 2 回、2 献立方式での調理あり
使用食器	強化磁器食器

(注 1) 令和元年度及び令和 2 年度は、新型コロナウイルス感染症拡大のため、学校の臨時休業があった。

(2) 部屋等の使用について

ア 受託者は、市が指定する部屋・スペース等を使用できるものとする。

なお、受託者が使用する電話回線及びインターネット回線については、受託者が契約し、料金等の支払を行うこと。

イ 駐車場については、津山市立戸島学校食育センター敷地内駐車スペースを 40 台分程度を無償貸与するが、それ以上のスペースについては受託者において確保すること。

なお、駐車中の事故等については、受託者の責任において処理すること。

(3) 施設・設備等の使用について

受託者は、市の所有する施設・設備・器具等を使用する。使用に当たっては、善良なる管理者としての注意義務をもって管理する。また、目的以外の使用は一切禁止する。

ア 市が用意する物

(7) 施設・設備・器具及び什器類のうち市が提供するものは、添付資料-1 のとおりとし、これらに故障等が発生した場合は、直ちに市に報告し、その指示に従うものとする。

(イ) 電気、ガス (LP ガス)、ボイラー燃料費及び上・下水道費は、市等が負担する。
ただし、経費節減 (各室を使用しない時間の節電等) に努めることとする。

イ 受託者が負担するもの

(7) 受託者が負担し、用意する消耗品等は、添付資料-2 のとおりとする。

(イ) 受託者の過失等により生じた設備や器具の修繕等に係る経費

(ウ) 調理業務に従事する職員の衛生管理に関する研修会等に係る経費

(エ) 腸内細菌検査及び健康診断料等

(オ) 調理被服等クリーニング代

5 給食提供先

(1) 児童・生徒・教職員数等 (令和 3 年 5 月 1 日現在)

13 小学校・4 中学校・1 センター

受配校名	児童・生徒	教職員数	合計	セット数 (学級数 + 職員室)	備考
東小学校	260 人	27 人	287 人	12 セット	
西小学校	185 人	27 人	212 人	7 セット	
南小学校	145 人	20 人	165 人	7 セット	
北小学校	240 人	29 人	269 人	12 セット	
弥生小学校	473 人	35 人	508 人	16 セット	
向陽小学校	214 人	30 人	244 人	9 セット	

院庄小学校	134人	20人	154人	7セット	
佐良山小学校	276人	28人	304人	13セット	
一宮小学校	463人	40人	503人	16セット	
喬松小学校	47人	14人	61人	7セット	
中正小学校	68人	15人	83人	7セット	
誠道小学校	88人	14人	102人	7セット	
秀実小学校	94人	16人	110人	7セット	
北陵中学校	611人	50人	661人	21セット	
鶴山中学校	208人	25人	233人	7セット	
津山西中学校	390人	44人	434人	12セット	
久米中学校	154人	21人	175人	8セット	
戸島学校食育センター	—	6人	6人	1セット	保存食含む
合計	4,050人	461人	4,511人	176セット	

※ セット数については予定数。戸島学校食育センターの欄の人数・セット数については、市職員分を含み、受託業者分は計上していない。

(2) アレルギー対応児童・生徒数（令和3年5月1日現在）

区分	アレルギー対応品目					
	卵	乳	小麦	大豆	えび	種実類
小学校（該当11校）	18人	6人	2人	0人	6人	41人
中学校（該当3校）	9人	1人	0人	0人	3人	5人
合計	27人	7人	2人	0人	9人	46人

※ 人数は重複を含む。

6 学校の休業日

下記の休業日には、原則、給食の提供は行わない。ただし、休業日の変更がある場合には、事前に協議し、決定する。

- (1) 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
- (2) 日曜日及び土曜日
- (3) 学年始休業日 4月1日から4月6日まで
- (4) 夏季休業日 7月20日から8月26日まで
- (5) 冬季休業日 12月25日から翌年1月6日まで
- (6) 学年末休業日 3月26日から3月31日まで

7 食材の提供

給食に使用する食材は、津山市立戸島学校食育センター（以下「センター」という）が提供するものとし、提供した食材以外のものは給食に使用してはならない。

8 関係法令の遵守

学校給食法、食品衛生法、労働基準法等の関係法令、その他関係法規及び関連要綱等を遵守すること。

9 安全衛生の管理

- (1) 学校給食衛生管理基準（平成 21 年文部科学省告示第 64 号）及び大量調理施設衛生管理マニュアル（平成 29 年 6 月 16 日付、生食発 0616 第 1 号）等、関係マニュアルを遵守し、保健衛生に万全の注意を払い、適切な管理の下で業務遂行に努めること。
- (2) 安全衛生管理を目的とした研修及び衛生管理指導等を定期的実施すること。

10 立ち入り検査等への協力

保健所や市の指定する者の立ち入り検査があった場合は、当該検査等の立会い等に協力すること。

11 食育及び地産地消への理解及び協力

市が推進する食育及び地産地消を理解し、調理業務に臨むこと。

【第 2 業務】

1 実施体制

(1) 総括責任者等

受託者は、学校給食業務であることを考慮し、次の職員を配置する。

なお、総括責任者、業務責任者、業務副責任者、食品衛生責任者の内、1 名以上管理栄養士（注 1）の資格を有する職員を配置すること。

ア 総括責任者〔正社員（注 2）1 名〕

- (ア) 業務全般を掌理し、業務責任者その他調理従事者を指揮監督する常勤の勤務員とする。
- (イ) 業務全般に関する相当の知識を持ち、大量調理施設（注 3）で、5 年以上の実務経験を有していること。
- (ロ) 1,000 食以上の大量調理施設での実務経験を有していること。
- (ハ) 管理栄養士、栄養士（注 4）又は調理師（注 5）のいずれかの資格を有すること。

イ 業務責任者〔正社員 1 名以上〕

- (ア) 業務責任者は調理・洗浄及びこれらに付随する業務を行う常勤の勤務員で、センター所長及び栄養教諭等との連携の下で受託業務を行う権限を持つ。
- (イ) 業務全般に関する相当の知識を持ち、大量調理施設で 3 年以上の実務経験を有していること。
- (ロ) 管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有すること。

ウ 業務副責任者〔正社員 1 名以上〕

- (ア) 常勤の勤務員で、業務責任者に事故あるとき、又は欠けたときにその職務を代行する。
- (イ) 業務全般に関する相当の知識を持ち、大量調理施設で、2 年以上の実務経験を有していること。
- (ロ) 管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有すること。

エ 食品衛生責任者〔正社員 1 名〕

(7) 岡山県食品衛生法施行条例（平成 27 年 3 月 20 日岡山県条例第 15 号）の別表第一管理運営基準に規定された食品衛生責任者をいう。

(イ) 管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有すること。

オ 調理業務等従事者

(7) 調理業務に必要な人員を適正に配置すること。

(イ) 優先的な地元採用に努めること。

(注 1) 「管理栄養士」とは、栄養士法（昭和 22 年法律第 245 号）第 2 条に規定する管理栄養士免許を有する者をいう。

(注 2) 契約社員は「正社員」と認めない。

(注 3) 「大量調理施設」とは、「同一メニュー 1 回 300 食以上又は、1 日 750 食以上提供する施設」をいう。

(注 4) 「栄養士」とは、栄養士法（昭和 22 年法律第 245 号）第 2 条に規定する栄養士免許を有する者をいう。

(注 5) 「調理師」とは、調理師法（昭和 33 年法律第 147 号）第 3 条に規定する調理師免許を有する者をいう。

(2) 選任報告書

選任した総括責任者、業務責任者、業務副責任者及び食品衛生責任者（以下「責任者等」という。）について、業務を開始しようとする 2 週間前までにそれぞれの下表の選任報告書を市に提出する。

また、責任者を変更する場合は、原則、選任 1 週間前に市に報告する。

報告書	添付書類	提出期限
総括責任者選任報告書	業務履歴書、資格を証する書類の写し	業務開始 2 週間前
業務責任者選任報告書	業務履歴書、資格を証する書類の写し	業務開始 2 週間前
業務副責任者選任報告書	業務履歴書、資格を証する書類の写し	業務開始 2 週間前
食品衛生責任者選任報告書	業務履歴書、資格を証する書類の写し	業務開始 2 週間前

(3) 調理従事者の教育・研修

ア 調理業務従事者に学校給食における調理の役割を認識させるとともに、高度化する知識や情報を習得し、調理及び食品の取扱い等が適正かつ円滑に行われるようにするため、初任者研修、衛生管理・調理技術研修等の必要な教育研修について、春季・冬季休業期間中は 1 回以上、夏季休業期間中は 3 回以上実施するよう、年間研修計画書を提出し、その計画に基づき研修を実施する。特に、文部科学省が作成している各種マニュアル及び食中毒防止に関する実態調査報告書を活用した研修を実施するとともに、学期ごとの調理作業を振り返り次学期に生かすこと。

また、その結果を「研修実施報告書」により、使用した資料を添付の上、市に報告すること。

イ 受託者は、学期に 1 回以上、衛生管理・調理業務及び運営等の現状を把握し、調理業務従事者全員に対する適切な指導を行い、実施後速やかに「業務指導報告書」を提出すること。

- ウ 調理従事者に注意事項を徹底させるために業務開始前の朝礼等で確認を行うこと。
- エ 市の指示する衛生研修、調理実習等に従事者を参加させること。

(4) 服務

- ア 受託者は、契約期間中に火災、盗難等が発生しないよう注意すること。
- イ 総括責任者は、常に所在を明らかにし、業務の遂行に関しセンターの所長、栄養士と連絡及び調整が出来るようにしておくこと。
- ウ 受託者は、委託期間中はもちろんのこと、委託期間終了後も業務上知り得た秘密を他に漏らしてはならない。従事者においても同様とする。
- エ 業務時間は、原則として午前7時から午後6時までとする。
ただし、各種研修及び会議等必要がある場合については、市との事前協議により、給食実施日以外及び時間外の業務も可能とする。
- オ あらゆるハラスメントを禁止する。
- カ 敷地内は、禁煙とする。

2 業務区分

本委託事業の市及び受託者の業務分担区分は、添付資料-3のとおりとする。

(1) 市の業務範囲

市は、以下の業務を行う。

ア 献立作成等

市は、献立を作成し、献立及び食数並びに食器、食缶、食器籠、配膳器具の種別等について、下表のとおり業務内容に応じてそれぞれの提示時期に受託者に提示する。

種 類	提示時期
年間学校給食実施計画（年度学校給食予定日数・食数）	前年度3月
月間献立表（学校給食献立予定表・給食センターだより）	実施前月末
調理業務指示書（アレルギー対応食指示書も含む。）	前月上旬～ 実稼働日4日前
調理業務指示書打合せ	前々月

イ 提供給食数等

各月の前月上旬に、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4日前の午前中までに受託者にその内容を示す。

ただし、学級閉鎖や臨時休校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ものとする。

ウ 食材の調達

献立、食数に応じて食材（調味料を含むすべての食品をいう。）を調達し、原則として調理前日の午後3時30分までに受託者に食材を引き渡すものとする。

(2) 受託者の業務内容

調理業務等については、学校給食法第9条に基づく「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29年6月16日生食第616第1号）、「学校給食調理場における手洗いマニュアル」、「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part1・2」、「調理場における衛生管理&調理技術マ

マニュアル」(文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課)に従い業務を実施するものとする。

ア 食材の検収、受領及び保管業務

(ア) 検収責任者を定め、食材の納入に立会する。

(イ) 市作成の検収簿に基づき、複数の従事者で納品内容の点検を行い、(食材によっては市が立会う場合もある)、受領時間等を記録し、直ちに専用の容器に移し替え、相互汚染のないように、衛生的かつ安全に所定の保管場所に納めて適正に保管、あるいは下処理室等に運搬し、調理業務を開始する。

(ウ) 食材に問題があった場合は、その都度、直ちに市に報告すること。

(エ) 食材の搬入は、前日納入を原則としているが、食材によっては、調理当日の朝に引き渡すものもある。

また、月曜日及び祝日及び振替休日の翌日の調理に使用する食材については、当日の朝7時00分から7時30分までに引き渡す。

イ 調理業務(アレルギー対応食の調理を含む)

市が提示する「学校給食献立予定表」「調理業務指示書」等に基づき、市が提供する食材を使用して給食(主食を除く)を調理する。調理した給食は、調理後2時間以内で児童及び生徒が喫食できるよう配慮して調理業務を行う。

なお、アレルギー対応食については「アレルギー対応食指示書」により2名以上の従事者で調理業務を行うこと。

(ア) 調理は、下処理班、釜調理班、スライサー班、和え物班、揚げ焼き班、アレルギー班、コンテナ班、検収班、洗浄班等に作業を分担して行うこと。

(イ) 調理室においては、食材の搬入から調理、保管及び配缶等における衛生的な取り扱いに努め、ねずみ、ハエ等によって汚染されないよう注意するとともに、食材、給食の配送時における適切な温度管理、時間管理等の衛生的取り扱いに配慮すること。

(ウ) 提供する給食は、原則としてすべてその日に調理室で調理し、生で食用する果実類を除き、完全に加熱処理すること。加熱処理する食材については、中心温度計を用いる等により、中心部が85℃以上で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染の恐れのある食品の場合は、85℃から90℃で90秒間以上)加熱されていることを確認・記録し、市に報告すること。

(エ) 食材の混ぜ合わせや配缶作業等に際しては、必ず清潔な場所で清潔な器具を使用するとともに、「使い捨て手袋」等を着用し、食品に直接手を触れないようにすること。

(オ) 和え物等については、各食材を調理(加熱)後速やかに冷却した上で、冷却後の二次汚染に十分に注意し、和える時間を可能な限り配缶の直前にし、適切な温度管理を図ること。

(カ) 缶詰等の使用に際しては、食材及び缶の状態、内壁塗装及び缶切り屑の状態等に十分注意すること。

(キ) ナイロンやパウチ、牛乳パック等の容器に入った食材を開封した際には、食材及び容器の状態、内部、切り口等を十分確認すること。

(ク) 調理に直接の関係ない者のみだりに調理室に入れない。調理、点検に従事しない者がやむを得ず調理室内に立ち入らなければならない場合には、専用の清潔な帽子、外衣、マスク及び履物を着用させること。

(ケ) 調理開始前には、必要に応じて調理台、調理用具・容器等を十分に消毒する。

また、作業中に水を床にこぼした場合は、直ちに水切りワイパー等で拭き取り、食材を落とした場合も食材を取り除き、床も拭き取ること。

- (コ) 使用する機器は、作業開始前、作業途中及び作業終了後に刃こぼれ等異常がないか複数で十分に確認すること。
- (ク) 調理が完全に終了し、食品が調理場内から搬出されてから清掃作業等に取り掛かる。その際、消毒用アルコールや塩素等を使用すること。
- (ク) 調理事故又は調理過程で異物混入や不適切な食材を発見した場合は、状況を正確に確認し、速やかに市へ報告し、市の指示に従い迅速に処理すること。調理事故又は調理過程での異物混入については、その後速やかに再発防止策を策定し「異物混入報告書」を市に提出すること。
また、調理ミス・数量間違い等が生じた場合は、速やかに報告し、市の指示に従い受託者の責任において処理すること。

ウ 配缶業務及びコンテナへの積み込み等業務（※添付資料-4 参照）

- (7) 調理した給食を、原則、市が指示する各受配校の学級別に食缶に重量（数物は除く）配缶し、食器具とともにコンテナに積み込み、配送業者に引き継ぐこと。
- (イ) 搬出時に食缶に入った給食の温度を測り記録すること。
- (ウ) 喫食後、回収した食器具及び食缶等の入ったコンテナを配送業者から受け取ること。

エ 洗浄・消毒・保管業務

- (7) 各受配校等から返却された食器、スプーン、フォーク、箸、食缶等を分別して洗浄し調理器具、コンテナ等の洗浄、消毒、保管及び日常点検を行うこと。
なお、食器類の目的外使用は一切禁止する。
- (イ) 食器等洗浄後は受配校のクラスごとに食器籠に入れ、消毒保管すること。
なお、傷や汚れの落ちない食器は随時報告し、市の承認を得た上で補充すること。
- (ウ) 食器、スプーン、フォーク、箸、トレイ、食缶、調理器具、コンテナ等について常に正常な状態・機能を維持できるよう、適切な点検計画を作成し、計画に沿った定期点検を行う。
また、学期の終了時には汚れを確認し、きれいに磨くこと。
なお、使用する食器は強化磁器製であり丁寧に取扱うこと。
- (イ) 食器や各種調理設備機器・容器等の洗浄に使用する洗剤等は、人的・環境面で安全な規定濃度で使用し、適正に保管すること。
- (ウ) 日常点検及び定期点検結果の記録は、毎月市に報告すること。
また、市から要求があれば速やかに提示できるようにしておくこと。
- (カ) 学期ごとに、給食の開始前及び終了後には、施設等及び業務に関連する施設、備品等の点検・整備、清掃及び消毒等を総合的に行うこと。
- (キ) 学期ごとの長期給食休業中においては、事前に市と協議し、施設・設備の清掃及び食器・食缶・食器カゴ・配膳用具・トレイ・コンテナ、調理作業用器具等の洗浄、消毒、点検保管を行うこと。
- (ク) その他必要に応じて、施設・設備・各種器具の清掃・消毒等を行うこと。

オ 残菜・厨芥集積業務

- (7) 学校から返却された残菜は、学校ごと（月に1度、市が指定した1週間については学校のクラスごと）に計量し記録の上、市に報告すること。
- (イ) 廃棄物（調理施設で生じた廃棄物及び受配校から返却された残菜をいう。）の区別は、市の指導に従い、分別して所定の場所に置き、廃棄物の入ったビニール等は汚臭、汚液が漏れないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃すること。
- (ウ) 廃棄物は、非汚染作業区域に持ち込まないこと。

- (エ) 廃棄物はできるだけ水切りし、減量に努めること。
- (オ) 廃棄物は適宜所定の容器に入れ、所定の場所に保管し、調理場に放置しないこと。
- (カ) 廃油は、油庫の廃油タンクに保管すること。
- (キ) 所定の置き場は、廃棄物の搬出後清掃する等、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

カ 清掃業務

- (ア) 施設・設備機器・備品類の日常的な清掃（衛生管理を含む。）を行うこと。
- (イ) 三期休業（夏休み、冬休み、春休み）前後の施設・設備機器・備品類の清掃を行うこと。
- (ウ) 休憩室、トイレ、通路及び階段、下駄箱等、受託者が業務活動以外で使用する部分の清掃を行うこと。
- (エ) その他必要に応じて、消毒等を行うこと。

キ 衛生管理業務

(ア) 個人衛生

a 受託者による衛生管理体制

- (a) 学校給食の衛生管理について常に注意を払うとともに、調理業務従事者に対して衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮すること。
- (b) 調理業務従事者に対して労働安全衛生に十分配慮し、厚生労働省労働局長通知による「学校給食事業における安全衛生管理要綱」（平成6年4月21日基発257号）に基づき、業務を実施するものとする。
- (c) 責任者は、本施設等の日常点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合、必要な応急措置を講じるとともに、計画的に改善すること。
- (d) 責任者は、調理業務従事者への指導・援助が円滑に実施されるよう、常日ごろから調理業務従事者との意志疎通等に配慮すること。
- (e) 調理業務従事者又はその同居者、家族等がノロウイルス感染症に罹患した場合又はノロウイルス感染症の疑いと診断された場合は、直ちにセンター所長に報告するとともに、必要な措置について協議し、必要に応じて全従事者のノロウイルス検査を実施すること。

また、リアルタイム PCR 法等の高感度の検便検査において、ノロウイルス検査結果が「陰性」と判明するまでは、調理業務に従事させないこと。

- (f) 調理業務従事者又はその同居者、家族等に下痢、発熱、腹痛、嘔吐等の症状があった場合や手指等に化膿性疾患がある者を調理作業等に従事させないこと。
- (g) 調理業務従事者又はその同居者、家族等が新型コロナウイルス感染症に感染、又は接触者（濃厚接触者を含む）となった場合、PCR 検査等により「陰性」と判明するまでは、調理作業等に従事させないこと。
- (h) 新型コロナウイルス感染症等の感染予防対策のため、更衣室や休憩室等作業区域以外での手洗い及び手指、施設・設備等の消毒、出勤時の体調確認を徹底すること。
- (i) 調理業務従事者の就業制限等が発生した場合は、業務の遂行に支障が生じないように、人員配置等適切に対応すること。

b 調理業務従事者等の健康管理

- (a) 健康診断は、年1回実施し、定期健康診断結果報告書を市に提出すること。
- (b) 検便は、赤痢菌、サルモネラ菌、腸チフス菌、パラチフス菌、腸管出血性大腸菌（O-157・O-1・O-18・O-26・O-111・O-114・O-115・O-119・O-128等）

の検査を月2回以上実施し、腸管出血性大腸菌検査の結果が陽性の場合は、速やかにO抗原血清型確認検査及びペロ毒素型別判定検査を追加で実施すること。検便の結果については、腸内細菌検査結果報告書を市に提出すること。

なお、検便の検査項目については、市で定めており、市が検査項目を見直した場合は、その検査項目に従い検査を実施すること。

- (c) 検便の結果により、就業制限が必要な感染症に罹患した場合は、速やかに適切な治療を受けるとともに、制限の解除に際しては、保健所等の発行する就業許可証明書を市に提出すること。
- (d) 10月から3月の期間中は、月1回以上ノロウイルス検査を実施し、その結果報告書を市に提出すること。
- (e) 調理業務従事者が海外渡航した際は、帰国後検便を実施し、結果が「陰性」と判明するまで出勤しないこと。
- (f) 毎日、調理業務従事者の健康状態を個人別に記録し、「学校給食従事者の衛生管理点検表」を市に提出すること。

c 調理業務従事者等の衛生管理体制

- (a) 作業時、調理業務従事者は清潔な専用の調理衣等（調理衣、エプロン、マスク、帽子等）及び履物を着用すること。
- (b) 作業区域用の調理衣等及び履物を着用したままトイレに入らないこと。
- (c) 調理衣等及び履物類は汚染作業区域と非汚染作業区域に使い分けるとともに、使用後は洗浄及び消毒し、保管の際は作業区分ごとにして、翌日までに乾燥させておくこと。
- (d) 次に定める場合には、必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと。
 - ・ 作業開始前及び用便後
 - ・ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
 - ・ 食品に直接触れる作業に当たる前
 - ・ 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具類に触れる場合

(4) 食品管理

a 業務の原則

- (a) 食材は、検収室において食品の相互汚染や床面からの二次汚染に十分注意して、専用の容器に移し替え、下処理室にダンボール等を持ち込まないこと。
- (b) 納品された食材を保管する必要がある場合は、野菜類、果物類、食肉・魚介類、食肉加工品、乾物及び冷凍食品等食材の分類ごとに区分して専用の容器で保管し、原材料の相互汚染を防ぎ、食品ごとの適正温度で保管する。

また、保管場所の衛生管理に十分留意すること。

b 使用水の安全確保

使用水に関しては、始業前及び調理作業終了後に、遊離残留塩素が0.1 mg/l以上であること及び外観、臭気、味、色、濁り、異物等について水質検査を実施し、記録すること。使用に不適な場合には、速やかに市に連絡すること。

c 二次汚染の防止

- (a) 献立ごとに、調理作業の手順・担当者を示した調理作業工程表や各調理担当者の調理室内の作業動線を示した作業動線図を作成し、作業動線の交差がどこで生じやすいかを調理作業前に示し、調理業務完了報告書、調理作業工程報告書、調理作業動線報告書を市に提出すること。

- (b) 調理業務従事者に対し、調理作業中の食材や調理機器・器具類の汚染の防止及び包丁、まな板類の食材別、処理別の使い分けについてその徹底を図ること。
 - (c) 調理室における食材及び調理用器具類は常に 60cm 以上の高さのある台の上もしくは場所に置き、直接床に置かないこと。
 - (d) 食肉・魚介類は、他の食材等を汚染しないよう専用の容器に入れ、専用の調理用機器・器具で調理すること。
 - (e) 加熱処理後の食材の冷却、非加熱調理食材の調理室等での一時保管等は、他からの二次汚染を防止するため、清潔な場所で行うこと。
 - (f) 調理済み食品は、衛生的な容器にふたをする等して保存し、他からの二次汚染を防止すること。
 - (g) ふきんは使用せず、不織布又はペーパータオルを使用すること。
- d 食材の適切な温度管理等
- (a) 調理作業時は、換気等を十分に行うこと。
 - (b) 食材の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。加熱調理においては、中心部が 85℃以上 1 分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染の恐れのある食品の場合は、85℃から 90℃で 90 秒間以上）加熱し、その温度と時間を記録すること。
 - (c) 冷蔵・冷凍保管する必要がある食材は、常温放置しないこと。
 - (d) 加熱調理後、冷却する必要がある食材については、食中毒菌等の発育至適温度帯（約 20℃から 50℃）の時間を可能な限り短くするよう、冷却機等を用いて温度を下げ、冷蔵庫等で保管すること。この場合、加熱終了後、冷却開始時間及び冷却終了時の温度と時間を記録し、市に報告すること。
- e 保存食（調理済み食品）の保存業務
- (a) 保存食は、原材料及び調理済み食品を食品及び食品の調理単位ごとに 50 g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋）に密封して入れ、専用冷凍庫に -20℃以下で 2 週間以上保存すること。
 - (b) 保存食の記録（保存開始日、保存温度、廃棄した日時等）を市に報告すること。
- f 施設・設備等の管理
- (a) 設備・機器は丁寧に扱い、欠陥、異常があるときは、直ちに市へ報告すること。
 - (b) フードスライサー、ミキサー等の調理機器・器具類は、使用後に分解して洗浄・消毒後、よく乾燥させること。
また、包丁やフードスライサー等、刃の研磨が必要なものは、三期休業時及び必要時に研磨を行うこと。
 - (c) 調理用シンクは、調理終了後に食缶・食器を洗浄するシンクと共用しないこと。
 - (d) 調理場及び食品保管庫の、温度・湿度、冷蔵庫・冷凍庫の内部温度を毎日記録すること。
 - (e) 冷蔵庫、冷凍庫及び食品保管庫のそれぞれ内部並びに食品保管場所は、清潔を保持するため、常に整理整頓すること。
 - (f) 調理場の換気状態は、適正に保つこと。
 - (g) 食器具、容器、調理機器及び器具は、使用後に洗浄・消毒すること。
 - (h) 調理室内の器具、容器等の使用後の洗浄・消毒は、すべての食品が調理室内から搬出された後に行う。
 - (i) 調理室内には、調理作業に不必要な物品等を置かないこと。
 - (j) 作業終了後は、前室、下処理室、加熱調理室、和え物室、揚げ物室、焼物室、

アレルギー室、コンテナ室、洗浄室等の清掃及び整理整頓を行うこと。玄関、下駄箱、廊下、階段、休憩室、ロッカー室、トイレ等についても、毎日清掃し、清潔を保つこと。

また、トイレ清掃作業表を提出すること。

- (k) 作業区域は汚染作業区域と非汚染作業区域とし、下表のとおり、その作業内容（基準）に沿って使用すること。

作業区域別	作業区域の諸室別
汚染作業区域	【検収室】食材の鮮度等の確認及び根菜類等を処理する場所 【食品庫】食品の保管場所 【下処理室】食品の選別、剥皮及び洗浄等をする場所 【食器・食缶の搬入場】 【洗浄室（機械・器具類の洗浄・消毒前）】
非汚染作業区域	【調理室】・食品を切断等する場所 ・煮る、揚げる、焼く等加熱処理する場所 ・加熱調理した食品を冷却等する場所 ・食品を食缶等に配缶する場所 【アレルギー室】 【食品・食缶の搬出場】 【洗浄室（機械・器具類の洗浄・消毒後）】
その他	【更衣室】【休憩室】【便所】【事務室】等

ク その他付帯する業務

- (7) 調理用被服の洗濯、調理室及び調理設備、洗浄施設の日常点検作業、電源の確認、戸締り等を行うこと。
 (4) 労働安全衛生に関する事項。

3 報告等

(1) 業務計画書

委託業務遂行に当たっては、下記のとおり調理作業工程表、調理作業動線図等を作成し、提出期限までに完成させ提出すること。

種類	提出期限
調理工程表	実稼動日 3 日前
調理作業動線図	実稼動日 3 日前
長期休業中の清掃業務計画書	作業日 1 週間前
年間研修計画書	年度当初
食器具等の点検計画書	年度当初

(2) 業務報告書等

実施した業務内容については、下表のとおり報告書を作成し、提出期限までに各1部を提出する。

報告書の種類	提出期限	備考
調理従事者報告書	給食開始前	
調理従事者変更報告書	変更時（事前に）	
定期健康診断結果報告書	検査結果後直ちに	
腸内細菌検査結果報告書	検査結果後直ちに	
研修実施報告書	実施後直ちに	資料含む
学校給食日常点検表	1週間ごと、業務終了後	津山市作成のもの
食材検収簿	毎日、業務終了後	津山市作成のもの
調理業務完了報告書	毎日、業務終了後	
調理作業工程報告書	毎日、業務終了後	
調理作業動線報告書	毎日、業務終了後	
残菜量記録報告書	毎日、業務終了後	
保存食（調理済み食品）記録表	毎日、業務終了後	
学校給食従事者の衛生管理点検表	翌月上旬	津山市作成のもの
食器具等の日常点検及び定期点検表	点検終了後	津山市作成のもの
事故等報告書	発生後直ちに	
業務完了届	業務履行の翌月5日までに	
産地別食材集計表	翌月上旬	
調味料等在庫報告書	毎週金曜日	
食器在庫報告書	翌月上旬	
調理作業従事者人員報告書	毎日、8時30分までに	
業務指導報告書	実施後直ちに	

4 協力事項

- (1) 学校等からの視察や試食会及び学校訪問等、必要に応じて業務責任者等の出席について協力すること。
- (2) 職場体験や教育実習の受入れ、給食支援員の研修等に協力すること。
- (3) 業務責任者等は、業務に関連して市が要請する会議や行事等への出席に協力すること。

- (4) 各種調査資料（統計作成のための基礎データ等）の作成、提出に協力すること。
- (5) 市の学校給食提供の資質の向上を目的とした情報の共有や、技術及び手法等の意見交換等に可能な範囲で協力すること。

5 緊急時の対応

- (1) 本市地域に大規模な災害が発生し、センターの施設等に被害の発生が予測されるときは、総括責任者、業務責任者及び業務副責任者は、直ちに自らが使用する施設・設備・厨房機器等の被害状況調査並びに点検を行うこと。業務時間外の発生時も同様とする。
- (2) 施設・設備・厨房機器等に被害が発生しているときは、市に報告するとともに関係部署に協力を求め、復旧に努めること。
- (3) センターが避難市民等への炊き出し施設に指定された場合には、協力すること。
- (4) 災害や新型インフルエンザ等発生時の危機管理体制を構築し、発生時に迅速に対応できるよう、定期的に指導や訓練を行うこと。

6 損害賠償に関すること

(1) 損害賠償責任

次に掲げる事項に該当し、その結果市に損害を与えたときは、受託者は、市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とき。

イ 故意又は過失により、原材料等を損失させたとき。

ウ 故意又は過失により、施設・設備及び備品等を損壊し、紛失し、又は遺棄したとき。

(2) 業務履行保証人

業務履行保証人は、受託者がこの契約による債務を履行しないとき、もしくは、市が受託者の責めにより委託業務の継続が困難であると判断したときは、速やかに当該委託業務を引き継ぐものとする。この場合において業務履行保証人は、この契約に基づく受託者の権利及び義務を承継する。

7 委託料額の変更

業務委託契約締結後において、物価、賃金等の変動を理由として、委託料額の変更はできない。ただし次に掲げる事項のいずれかに該当する場合には、その実情に応じて、市及び受託者の協議の上、委託料額を変更することができる。

- (1) 各年度の5月1日現在の児童生徒・教職員数が、令和4年5月1日現在の児童生徒・教職員数の15%を超える増加又は減少があった場合。
- (2) 市が受託者に前年3月に提示する翌年度の年間学校給食実施計画の給食実施予定回数と比べ、当該年度の給食実施回数が15%の増加もしくは減少があった場合。
- (3) 消費税及び地方消費税率が改正された場合。
- (4) 経済情勢の著しい変化その他、予期することのできない特別な事情により、委託料額が著しく不適當となったとき。

8 リスクの管理区分

市と受託者の主なリスク管理区分は、次のとおりである。

リスクの種類	リスクの内容	負担者	
		市	受託者
制度・関係法令等の変更	制度・関係法令等の変更	○	
業務の中止・延期	市の指示によるもの	○	
	受託者の業務放棄・破綻		○
不可抗力	天災・暴動等による履行不能	○	
許認可	事業実施に必要な許認可取得の遅延等		○
計画変更	市の指示による変更	○	
	受託者の要求による変更		○
運営経費	計画変更以外の要因による運営費用の増大		○
設備・調理備品損傷	受託者の責めに帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	
調理事故・異物混入・食中毒発生	受託者の責めに帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	

9 その他

- (1) 業務中食品の中に異物混入を発見した時には、直ちに市（センター所長等）に報告し、指示を受けること。
また、速やかに報告書を作成して市に提出すること。
- (2) 学校等喫食者から異物混入の連絡があった時には、市の指示に従い現場確認等直ちに必要な措置を講じること。
また、速やかに発生原因を調査及び必要に応じて検査を行い、報告書を作成して市に提出すること。
- (3) 臨機の措置をとらなければならない重大な事故が発生した場合は、直ちに市に連絡をした上で、適切に処置すること。
- (4) 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。
- (5) 契約期間の中途において、最大食数を大幅に増やさない範囲内において受配校及びその校数に変更が生ずる場合には対応すること。
- (6) 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。
- (7) 調理従事者が退職や休暇等で欠員になった場合、代員を確保し、応援体制を整備すること。
- (8) 市が定めるセンター管理上の指示に従うこと。
- (9) 受託者が委託事業者選定における提案において、提案した内容については、本仕様書の内容に限らず履行することとし、不履行の場合には、仕様書内容の不履行と同様の扱いとする。
- (10) 受託者は、円滑に委託業務を開始するために、準備作業として次の業務を行い、給食開始までに万全の調理業務体制を整えること。
 - ア 調理設備等の試運転及び、調理業務従事者全員への事前研修、調理トレーニング。
 - イ 実際の調理工程等を想定したリハーサル等。

ウ 調理場内の備品、調理器具等の確認。

エ その他、委託業務の開始に必要な業務。

- (11) 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本仕様書に付随する業務は誠意をもって実施すること。
- (12) 本仕様書の内容に疑義が生じた場合、変更又は記載のない事項については、必要に応じて別途協議の上、その都度定めるものとする。